NOUVELLE INSTRUCTION POUR LES CONFITURES, LES...

Francois Massialot



INS

LES

L

ET

AVEC LA

un Des

des Ma

fiſeurs,

Suite

Egalement

qu'on

Nouvelle E

Chez CLA

Pilier de

Cour

NOUVELLE INSTRUCTION POUR LES CONFITURES, LES LIQUEURS ET LES FRUITS,

AVEC LA MANIERE DE BIEN ORDONNER un Dessert, & tout le reste qui est du Devoir des Maîtres d'Hôtels, Sommeliers, Confiseurs, & autres Officiers de bouche.

Suite du Cuisinier Roïal & Bourgeois.

Egalement utile dans les Familles, pour sçavoir ce qu'on sert de plus à la mode dans les Repas, & en d'autres occasions.

Nouvelle Edition, revûë, corrigée & beaucoup augmentée.



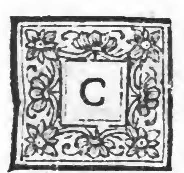
A PARIS,

Chez CLAUDE PRUDHOMME, au Palais, au sixiéme Pilier de la Grand'Salle, vis-à-vis la Montée de la Cour des Aydes, à la Bonne-Foi couronnée.

M. DCC. XII.



PREFACE.



OMME cet Ouvrage n'eſt pas le premier qui ait paru ſur pareilles matieres, on ne ſe croit pas obligé d'en juſtifier l'entrepriſe & le deſſein, contre la cenſure de ces perſonnes auſteres, qui ne voudroient pas moins retrancher au corps humain l'uſage des delicateſſes de bouche, dont il y eſt parlé, que celui des ragoûts & des grands aſſaiſonnemens, en faveur deſquels on a pû lire la Preface du Cuiſinier Roïal & Bourgeois, comme concourant également, à ce qu'ils croïent, à alterer la ſanté de l'homme, & à abreger ſa vie.

Rien ne ſeroit cependant plus facile qu'une telle Apologie; car ſans

parler des Fruits, à quoi l'on ne veut ſans doute pas trouver à redire, étant les productions les plus innocentes de la Nature ; le reſte étant pris dans la moderation qu'il faut & que nous ſuppoſons, ne fournit-il pas mille agrémens & mille avantages, qu'il y auroit de l'injuſtice de refuſer aux beſoins où ils ſervent de ſoulagement, tant aux ſains qu'aux malades ?

Cela eſt ſi connu à l'égard des Confitures, par exemple, que l'uſage en eſt reçû juſques dans les Maiſons les plus retirées ; y aïant outre les perſonnes qui en font profeſſion dans le monde, beaucoup de Dames adonnées à la pieté, & même des Religieuſes qui en font de pluſieurs ſortes.

On dira que ce n'eſt donc point une choſe qui eût beſoin de nouvelles Inſtructions, puiſqu'elle eſt ſi familiere : mais ſi les autres Arts ſe perfectionnent tous les jours, n'y a-t-il pas lieu de croire le même de

celui-ci ? On en ſera d'autant plus convaincu, qu'on verra dans ce Traité des manieres pour confire les Fruits, & pour d'autres particularitez, qui ſont nouvelles & bien differentes de la pratique commune, & de ce qu'ont écrit ci-devant quelques Auteurs ; car on veut ſe perſuader, qu'en enſeignant des Methodes auſſi peu juſtes qu'ils ont fait, (ſans rien dire des pures repetitions qu'on y trouve pour groſſir le Volume,) ils n'ont pas eu intention d'abuſer le Public, reſolus ſeulement de ne pas découvrir la verité ſur les ſecrets de leur Art.

Il eſt certain qu'on ne peut le faire de bonne-foi, comme on le doit attendre ici, ſans ſe faire un tort conſiderable ; parce que dans la facilité qu'il y a de travailler aux Confitures ſeches & liquides, ſur les connoiſſances qu'on en donne, les moindres Femmes-de-Charge s'érigent enſuite en Officiers & en Sommeliers, & font la plus grande

partie de ce qu'ils devroient faire, & de ce qu'ils feroient en effet avec plus d'intelligence & de propreté.

De-là vient qu'il y a tant de Maisons assez considerables, où l'on se passe de semblables Officiers; & combien n'y en a-t-il pas, même du premier ordre, où l'on pourroit s'en passer, si l'on en étoit au point d'œconomie de ce plus gros Roi du Nord, qui aïant une fois son Dessert dressé, prend soin de le faire serrer à sa vûë dans la chambre où il mange, à chaque fois qu'on le lui a servi, qui est autant qu'il dure, & qui en porte toûjours la clef sur soi.

Comme les Officiers de bouche sont un peu plus occupez en France, & dans les autres païs qui approchent de la delicatesse de ce Roïaume; on a crû leur faire plaisir de les instruire dans cet Ouvrage, de ce qu'il y a de plus nouveau, de meilleur goût, & de plus curieux touchant les differentes parties de leur emploi. La

principale eſt la Confiture, & c'eſt par-là que l'on a commencé, traitant cette matiere avec le plus d'ordre & d'éclairciſſement qu'il a été poſſible.

On convient que pour s'y rendre parfaitement habile, ou pour concevoir plus facilement les choſes, il eſt neceſſaire d'y travailler quelque tems ſous les Maîtres. C'eſt là que la pratique apprend d'un coup d'œil, pluſieurs preparations qu'on ne peut bien expliquer. Ce que l'on comprend ſous le nom de Dragée, eſt particulierement de ce nombre, la maniere dont on y travaille, dépendant abſolument de l'habitude; & c'eſt ce qui doit conſoler, & les Maîtres & les Officiers, à qui il en a coûté leur argent, qui peuvent être jaloux que l'on communique ainſi liberalement ce qui eſt de leur Art, à des perſonnes qui en peuvent profiter à leur préjudice.

Ce n'eſt pas que ſi le Pupblic

trouve en cela son avantage, ils ne puissent aussi eux-mêmes tirer du secours de cette Instruction, pour se remettre les choses en la memoire, leur pouvant servir comme d'un Manuël, où ils verront dans chaque Saison ce qu'ils auront à confire & à servir, suivant les occasions des Repas, & la dépense des Maisons où ils se rencontreront. Que si leurs Methodes ne sont pas conformes sur certains articles à ce qu'ils trouveront ici, qu'ils ne le rejettent pas neanmoins sans en faire l'essai & l'examen; & si aprés ils sont encore prevenus pour ce qu'ils ont accoûtumé de faire, ils peuvent continuer, quoiqu'on puisse soûtenir qu'on ne dit rien que l'experience n'ait fait reconnoître pour des manieres qui procurent tout ce qu'on peut desirer de plus beau & de plus agreable.

Dans la seconde Partie on traite des Liqueurs, dont la preparation regarde encore les Sommeliers &

Officiers. Il y en a d'abord de ſimples aſſez communes ; & pour celles où il faut proceder par la diſtillation, cela dépend des principes de cet Art, dont ils doivent s'inſtruire pour en tirer autant d'utilité que ceux qui en font profeſſion. Les particuliers trouveront auſſi dans cette Partie beaucoup de Recettes avantageuſes (ſi l'on peut ſe ſervir de ce terme) tant au ſujet des Eaux, Liqueurs & Eſſences, que pour les Sirops & autres choſes qu'on peut voir dans la Table, ou dans le corps même du Livre.

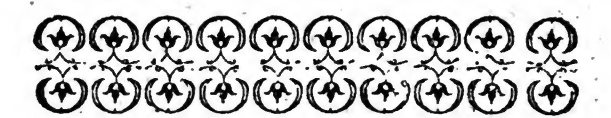
La troiſiéme Partie, où il eſt parlé des Fruits, ne leur doit pas être moins utile, puiſque c'eſt une matiere qui eſt de la portée de tout le monde. Il y a veritablement quelques Livres qui donnent à connoître leur merite & leur maturité ; mais ou ils ſont trop diffus, ou cela eſt joint avec des Regles pour la culture des Arbres Fruitiers, dont les Officiers de bou-

che, ni même beaucoup d'autres personnes n'ont pas besoin. Ce qu'on en dit ici est d'ailleurs assez particulier, & conforme au goût de la Cour, & à l'usage qu'on peut faire des Fruits pour les Desserts ou autres Regales: Ainsi, ce doit être une commodité, tant pour ceux qui font commerce de Fruits, que pour les Maîtres d'Hôtels & Sommeliers qui ont à en acheter, afin de ne choisir, ni les uns ni les autres, que ce qui est de meilleur, & de le sçavoir gouverner & emploïer comme il faut.

On a touché sur la fin quelque chose des Salades ; & l'on finit par differens Modeles de Desserts, dont l'arrangement appartient encore aux personnes emploïées à l'Office. On ne dit rien de quelques autres particularitez qui les regardent dans le domestique, comme la distribution du pain & du vin, le soin qu'ils doivent pren-

dre de leur vaiſſelle, & de diſpo-ſer le Couvert ; parce qu'on ne donne guere une pareille Charge à des perſonnes aſſez enfans ou aſſez novices, pour avoir beſoin là-deſſus d'autre Inſtruction, que celle que leur jugement, ou les ordres d'un Maître leur peuvent ſuggerer.





TALBE

DES CHAPITRES de l'Instruction pour les Confitures.



TABLE DES CHAPITRES de l'Instruction pour les Liqueurs.

TABLE DES CHAPITRES de l'Instruction pour les Fruits.

Fin de la Table des Chapitres.

Le prix de ce Livre est de trente-six sols; relié en veau.

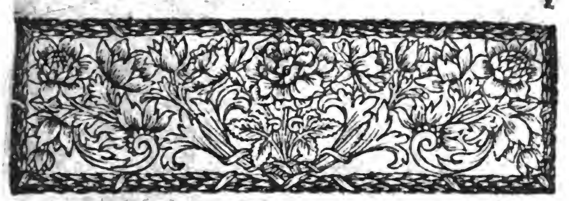
PRIVILEGE DU ROY.

LOUIS par la grace de Dieu Roy de France & de Navarre; A nos amez féaux Conseillers les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requestes Ordinaires de nôtre Hôtel, Grand Conseil, Prevost de Paris, Baillifs, Senéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra, Salut. CLAUDE PRUDHOMME Libraire à Paris, Nous ayant fait remontrer qu'il desireroit faire imprimer un Livre intitulé *Le Cuisinier Royal & Bourgeois*, avec une *Nouvelle Instruction pour les Confitures, les Liqueurs & les Fruits*; s'il Nous plaisoit luy accorder nos Lettres de Privilege pour la Ville de Paris seulement: Nous luy avons permis & permettons par ces Presentes de faire imprimer ledit Livre, en telle forme, marge, caractere, conjointement ou separément, & autant de fois que bon luy semblera, & de le vendre, faire vendre & debiter par tout nôtre Royaume pendant le temps de six années consecutives, à compter du jour de la date desdites Presentes. Faisons défenses à toutes Personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de nôtre obeïssance; & à tous Imprimeurs, Libraires & autres, dans ladite Ville de Paris seulement, d'imprimer ou faire imprimer ledit Livre, en tout ni en partie, & d'y en faire venir, vendre & debiter d'autre impression que de celle qui aura été faite pour ledit Exposant, sous peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, l'autre tiers audit Exposant, & de tous dépens, dommages & interests: A la charge que ces Presentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, & ce dans trois mois de la date d'icelles; que l'impression dudit Livre sera faite dans nôtre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & en beaux caracteres, conformément au Reglemens de la Librairie; & qu'avant

que de l'exposer en vente il en sera mis deux Exemplaires dans nôtre Bibliotheque publique, un dans celle de nôtre Château du Louvre, & un dans celle de nôtre tres-cher & féal Chevalier Chancelier de France le Sieur Phelypeaux, Comte de Pontchartrain, Commandeur de nos Ordres; le tout à peine de nullité des Presentes; du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire joüir l'Exposant ou ses ayans cause pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la Copie desdites Presentes qui sera imprimée au commencement ou la à fin dudit Livre, soit tenuë pour dûëment signifiée; & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amez & féaux Conseillers & Secretaires, foy soit ajoûtée comme à l'Original. Commandons au premier nôtre Huissier ou Sergent, de faire pour l'execution d'icelles tous Actes requis & necessaires, sans demander autre Permission, & nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires: CAR tel est nôtre plaisir. DONNE' à Paris le dix-huitiéme jour de May l'An de Grace mil sept cens neuf, & de nôtre Regne le soixante-septiéme. Signé, Par le Roy en son Conseil, LECOMTE. Et scellé.

Registré sur le Registre N°. 2. de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, pag. 458. N°. 896. conformément aux Reglemens, & notamment à l'Arrest du Conseil du 13. Aoust 1703. A Paris ce troisiéme Juillet mil sept cens neuf.

Signé, L. SEVESTRE, *Sindic*.

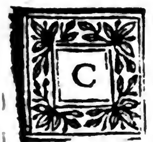


NOUVELLE INSTRUCTION POUR LES CONFITURES;

Où l'on apprend à confire toute sorte de fruits, tant au sec qu'au liquide, & divers Ouvrages de Sucre, & autres qui sont du fait des Confiseurs & Officiers.

CHAPITRE PREMIER.

Des Differentes cuissons du Sucre, de son choix, & de la maniere de le clarifier.



COmme le fondement de l'Art de confire dépend des differentes Cuissons du Sucre, il faut en donner premierement la connoissance, pour n'avoir rien qui arrête dans

la ſuite, touchant les termes dont on ſe ſert pour les déſigner, & éviter par ce moïen la repetition inutile où l'on tomberoit neceſſairement s'il falloit les expliquer à chaque Article, comme les choſes le demanderoient. Voici donc par degrez quelles ſont ces Cuiſſons, & comment on les appelle.

Il y a le Sucre à liſſé, à perlé, à ſoufflé, à la plume, à caſſé, & au caramel; & à quelques-unes de ces Cuiſſons, l'on diſtingue encore le plus ou le moins, comme le petit liſſé & le grand liſſé, le petit perlé & le perlé fort, la petite plume & la grand' plume.

Cuiſſon du Sucre à liſſé.

Ainſi, lorſque vous avez clarifié vôtre Sucre, & que vous l'avez remis ſur le feu pour le faire boüillir, vous connoiſſez qu'il eſt à liſſé en trempant le bout du ſecond doigt dedans, lorſque l'appliquant enſuite ſur le pouce, & les ouvrant auſſi-tôt un peu, il ſe fait de l'un à l'autre un petit filet qui ſe rompt d'abord, & qui reſte en goute ſur le doigt. Quand ce filet eſt preſque inperceptible, ce n'eſt que le petit liſſé; & quand il s'étend davantage avant que de ſe défaire, c'eſt le grand liſſé. Or pour ne pas ſe brûler en faiſant cette experience,

comme il pourroit arriver si l'on trempoit directement le doigt dans le Sucre, il n'y a qu'à sortir vôtre écumoire, qui doit toûjours être dans le poëlon & parmi vôtre Sucre pour le remuer de tems en tems & le faire cuire également, & l'élevant un peu au dessus, aprés l'avoir secoüée en donnant de la queuë sur le poëlon, vous recevez du Sucre qui en découle encore, en passant seulement le bout du doigt sur le bord de ladite écumoire; ce qui suffit pour connoître s'il est à lissé, en faisant ce que l'on vient de dire.

Cuisson à perlé.

Aprés que vôtre Sucre à boüilli encore un peu, vous réïterez le même essai: & si en separant vos deux doigts, le filet qui se fait se maintient de l'un à l'autre, alors il est à perlé. Le grand perlé est, lorsque le filet se continuë de même, quoiqu'on ouvre davantage les doigts en dilatant entierement la main. Le boüillon forme aussi des manieres de perles rondes & élevées, à quoi l'on peut encore connoître cette Cuisson.

Cuisson à soufflé.

Vôtre Sucre aïant cuit quelques autres boüillons, prenez vôtre écumoire à la main; & l'ayant un peu secoüée comme ci-dessus,

en battant ſur le bord du poëlon, ſoufflez au travers des trous en allant & revenant d'un côté à l'autre, & s'il en ſort comme des étincelles ou petites bouteilles, vôtre Sucre eſt au point qu'on appelle à ſoufflé.

Cuiſſon à la plume.

Lorſqu'àprés quelques autres boüillons vous ſoufflez à travers l'écumoire, ou que ſecouant vôtre ſpatule d'un revers de main, il en part de plus groſſes & plus longues étincelles ou boules qui s'élevent en-haut, alors il eſt à la plume : Et quand par des eſſais frequens vous voïez ces bouteilles plus groſſes & en plus grande quantité, en ſorte qu'il y en a pluſieurs qui ſe tiennent enſemble, & qui font comme une filaſſe volante, c'eſt ce qu'on appelle à la grande plume,

Cuiſſon à caſſé.

Pour connoître quand le Sucre eſt cuit à caſſé, il faut avoir un pot avec de l'eau fraîche dedans : vous moüillez la pointe du doigt dans cette eau ; & l'aïant trempée adroitement dans le Sucre, vous la plongez auſſi-tôt dans cette eau fraîche, à moins que de vouloir vous brûler. Aïant ainſi le doigt dans l'eau, vous en détachez le Sucre avec les deux autres ; & s'il ſe caſſe

ensuite en faisant un petit bruit, il est à la Cuisson qu'on appelle à cassé.

Cuisson au Caramel.

Si en l'état où est le Sucre dans la Cuisson precedente, vous le mettiez sous la dent, il s'y attacheroit comme de la póix : mais quand il est au Caramel, il se casse & craque nettement sans s'y attacher nullement. Or il faut prendre garde de moment en moment quand il est parvenu à cette derniere Cuisson, en pratiquant ce qu'on a dit pour sçavoir quand il est à cassé, & ensuite mettant le Sucre que vous aurez retiré, sous la dent, pour voir s'il s'y attache encore: & dés que vous verrez que non, mais qu'au contraire, il casse & se rompt nettement, ôtez-le aussi-tôt de dessus le feu ; autrement il brûleroit, & ne seroit plus propre à rien de bon, parce qu'il sentiroit toûjours le brûlé : au lieu qu'à l'égard des autres Cuissons bien conditionnées, si aprés avoir fait quelque chose, vous avez du Sucre de reste, qui soit à cassé, par exemple, ou à la grand' plume, & que cela vous soit inutile en cet état, il n'y a qu'à y mettre de l'eau ce qu'il en faut pour le décuire ; & on le fait ensuite venir au degré dont on a besoin pour tout ce qu'on souhaite ; & de même de tout autre Sucre ou sirop qui ait servi.

Cette derniere Cuiſſon au caramel eſt pour le Sucre d'orge, & pour quelques petits ouvrages qu'on appelle de ce nom, comme il ſera dit dans la ſuite. La Cuiſſon à perlé, eſt pour toutes les Confitures que l'on veut garder. Il y en a où l'on fait cuire le Sucre plus fort ; mais il ſe décuit & vient à perlé par l'humidité & froideur des fruits qu'on y jette. On verra l'uſage des autres Cuiſſons à l'occaſion des choſes où elles ſont neceſſaires.

Il faut encore ſçavoir, qu'on dit quelquefois mettre un fruit au petit Sucre ; & c'eſt quand ſur deux fois plein la grande cuillere de Sucre clarifié, vous en mettez une d'eau ; ſur quatre cuillerées, deux ; ſur ſix, trois ; & ainſi à proportion de vôtre fruit qui y doit baigner raiſonnablement. On fait chauffer ce Sucre & eau tout enſemble, un peu plus que tiedir, avant que de les verſer deſſus.

Choix du Sucre.

Le Sucre qu'on veut emploïer pour des Confitures, doit être choiſi du plus beau & du plus blanc, autant qu'on pourra ; qu'il ſoit dur & ſonnant, & neanmoins leger & doux ſans acreté. Si vous prenez de la caſſonade ou caſtonade, choiſiſſez auſſi la plus blanche & la plus nette, ce qui

n'empêchera pas qu'il ne faille encore clarifier l'un & l'autre : mais il y aura moins à faire, que quand on n'a pas du Sucre ou de la cassonade bien conditionnez.

Pour clarifier le Sucre.

C'est par cette clarification que l'on commence ; ce qui se fait ainsi : Vous avez de l'eau dans une terrine, vous y écrasez un œuf avec la coque, ou davantage, suivant la quantité de vôtre Sucre. Vous foüettez tout cela ensemble avec des verges de boulleau, & vous le jettez dans vôtre Sucre pour le faire fondre;aprés quoi l'aïant mis sur le feu, & remüant toûjours, vous l'écumerez avec soin quand il viendra à bouïllir. Lorsque le Sucre veut monter, versez-y autant de fois un peu d'eau froide, pour l'empêcher de répandre & le pouvoir bien écumer. Vous y ajoûtez encore l'écume d'un blanc d'œuf foüetté tout seul ; & quand aprés avoir bien écumé, il ne reste plus qu'une petite écume blanchâtre, & non point noire & sale comme auparavant, & que vous voïez vôtre Sucre rester tout clair sur l'écumoire en la plongeant sur la surface, il faut le retirer de dessus le feu, le passer dans une serviette blanche moüillée, & il sera parfaitement clarifié.

Quand on en clarifie quantité à la fois ; & qu'il y a par cette raison beaucoup d'écume, avec laquelle il s'en va toûjours un peu de Sucre, on peut le retirer en détrempant & délaïant cette écume avec de l'eau dans le poëlon où on l'a jettée ; & on passe ensuite le tout dans une serviette moüillée.

Les particuliers qui ne confisent, par exemple, que pour quatre à cinq livres de Sucre à la fois, pour éviter cette peine & ne perdre point de Sucre, le peuvent clarifier de la maniere qui suit. Il faut faire fondre son Sucre avec de l'eau, & le mettre sur le feu avec du blanc d'œuf foüetté. Quand il vient à boüillir, & qu'il s'enfle prêt à répandre, on y verse un peu d'eau froide pour le faire rabaisser ; & lorsqu'à la deuxiéme fois il vient à s'élever, vous l'ôtez de dessus le feu, & le laissez reposer environ un quart d'heure, pendant lequel il s'abaisse, & il n'y reste qu'une crasse noire au-dessus, que vous ôtez doucement avec l'écumoire. Vous le passez ensuite au travers d'une serviette blanche moüillée, & il est clarifié. Il n'est pas à la verité si clair ni si blanc que le premier ; mais on ne laisse pas d'en faire toute sorte de bonnes Confitures.

L'eau dont on se sert dans les Cuissons

de Sucre, doit être de fontaine ou de riviere, & bien claire. Pour beaucoup d'autres choses, on peut user de l'eau de puits. Moins on met d'eau dans le Sucre pour le faire fondre & le clarifier, moins il faut de tems pour qu'il arrive aux Cuissons necessaires; au lieu que c'est le contraire quand on en a mis beaucoup, parce qu'il faut que cette eau s'évapore toute. Et en cela on ne doit pas se faire un vain scrupule de ce qu'on trouve dans quelques Livres, qu'en faisant cuire son Sucre à part sans le fruit, il exhale avec l'eau ce qu'il a de meilleur, & ne peut confire que le dessus des fruits, étant engraissé & épaissi par la Cuisson; au lieu, dit-on, qu'ils en sont mieux penetrez quand on les fait cuire ensemble dés le commencement: car cela est contraire non seulement à la Pratique universelle des Confiseurs, mais encore à l'experience & à la verité; aïant toûjours reconnu que le fruit avoit autant de Sucre au dedans, qu'à la superficie, pourvû qu'on ait sçû l'y bien nourrir; ce qui se fait en le travaillant & passant à plusieurs jours de la maniere qu'il sera dit: car quoiqu'absolument parlant on pût finir un fruit dans une journée, il est à propos d'y en emploïer plusieurs, si l'on veut qu'il soit de garde & confit comme il faut.

Le commun ne juge que le Sucre est dans sa Cuisson, qu'à ce que les goutes qu'on en met sur une assiette s'épaississent en gelée & ne coulent point. Cela est bon pour quelques gelées de fruits, & pour des compotes : mais on n'iroit pas fort loin en matiere de Confitures, si l'on ne sçavoit rien de plus ; il faut absolument connoître tous les differens degrez de Cuissons que nous avons marquez, & l'on n'en fait la distinction que par les essais qu'on a dit, à moins d'une longue pratique ; & même les plus habiles n'y connoissent plus rien autrement, aprés la Cuisson à la plume.

CHAPITRE II.

Des ustenciles necessaires au Confiseur & Officier, & de leur usage.

C'Est encore ici un Article dont on doit supposer l'intelligence, sans quoi l'on ne peut bien entendre ce qui sera dit, comme il n'est pas possible de le mettre en pratique, si l'on manque de la plûpart de ces ustenciles.

Il faut donc avoir des poëlons, avec leur écumoire & leur gâche ou spatule, un ou deux fourneaux, des tamis, des claïons,

une étuve, un four de campagne, une cave, des mortiers, une pierre de marbre, sans parler des coffrets, gallons, talvannes, & quelques autres petites bagatelles assez communes.

Les poëlons doivent être de diverses grandeurs, les uns plats, les autres creux, & cela pour differens usages. Les poëlons plats sont pour les fruits qu'il faut faire baigner dans leur sirop, sans qu'ils soient entassez les uns sur les autres. Les creux sont pour quand on veut tirer quelque chose au sec, en blanchissant & travaillant le Sucre, comme pour les Citrons & Oranges & pour les Conserves. Tous ces poëlons se font de cuivre rouge; comme aussi les écumoires & les gâches ou spatules, & ce sont des choses assez connuës. Il est peu de bonnes maisons où l'on n'ait de ces poëles à Confitures; on s'en sert en ce cas, telles qu'elles sont; les poëlons creux & ordinaires peuvent assez servir à tout.

On peut à cette occasion desabuser ceux qui sur ce qu'ont avancé quelques Auteurs, pourroient croire que le cuivre imprime quelque méchant goût aux fruits que l'on confit quand ils y sejournent hors du feu: car on ne s'en est point encore apperçû, quoiqu'il soit fort ordinaire de les y laisser indifferemment plusieurs jours.

On doit veritablement avoir ſoin de les tenir nets, & ne pas faire comme quelques-uns, qui même quand ils y entrepoſent quelques vieux ſirops, y laiſſent venir le verdet, & tomber mille ordures; ce qui n'empêche pas qu'ils ne faſſent tout paſſer.

Il eſt à propos que tous vos poëlons ſoient étallonnez, & portent la marque de ce qu'ils peſent, afin de ſçavoir ce qu'on aura fait cuire de Sucre dedans, quand on les mettra d'un côté de la balance, & de l'autre les fruits qu'on veut confire avec la tare de ce que peſe le poëlon, pour regler & proportionner le poids de l'un & de l'autre, ſuivant ce qui ſera marqué.

Tout le monde ſçait aſſez la diſpoſition d'un fourneau. Ceux des Confiſeurs doivent ſeulement être un peu plus larges que les communs, afin que le feu donnant dans une plus grande étenduë du poëlon, le Sucre & ce que vous y confirez ſe cuiſe plus également de tous côtez. Dans un beſoin, on ne laiſſeroit pas de faire preſque tout avec les fourneaux ordinaires de la cuiſine, ſi l'on y pouvoit travailler en repos & les avoir libres.

Les tamis ſont encore une choſe qui n'eſt pas inconnuë; ils ſervent pour achever de faire ſecher des pâtes de fruits quand on les retourne, pour paſſer les gelées & les

ſirops, pour mettre égouter des fruits qu'on a paſſez à l'eau, & pour pluſieurs autres choſes. Il en faut avoir un plus fin, qu'on appelle tambour, pour paſſer du Sucre en poudre, qui s'emploïe dans pluſieurs ouvrages.

On ſe ſert auſſi d'une étamine pour égouter des fruits, ſoit aprés les avoir blanchis à l'eau, ſoit en les tirant du Sucre. Cette étamine, au défaut de laquelle on ſe peut ſervir d'une paſſoire, eſt une piece de cuivre ou de fer-blanc un peu creuſe, percée de pluſieurs trous, & qui ſe plie pour gliſſer ſon fruit où l'on veut. Quand on égoute du fruit qu'on tire hors du Sucre, on juge bien qu'il faut mettre cette étamine ſur un poëlon pour recevoir le Sucre qui en dégoute.

Il en eſt de même des claïons, qui ſont des ronds de fil-d'archal en treillis aſſez ſerré, ſurquoi l'on poſe principalement ce qu'on tire au ſec en travaillant le Sucre pour le glacer.

L'Etuve eſt un petit cabinet bien bouché, où il y a par étage diverſes tablettes de même fil-d'archal, pour ſoûtenir ce qu'on y veut faire ſecher, que l'on met ſur des ardoiſes, ſur des feüilles de fer-blanc, ſur des planches bien unies, ou ſur des tamis, aïant auparavant fait égouter le ſirop, d'où

on les tire. On met en-bas une poële où réchaut de feu, & même deux si vous avez beaucoup de choses à secher, & que vous aïez besoin de diligence. Vous fermez bien vôtre Etuve ; & le lendemain ou dés le soir, vous retournez ce que vous y avez, soit pâtes ou fruits, pour les faire secher également. Vous poudrez de Sucre ces derniers, à la reserve de quelques-uns, comme les Abricots verds & Amandes vertes ; & vous ne retournez point les Pâtes, dont il y en a que l'on poudre aussi d'un côté, que vous ne les trouviez fermes. On les prend doucement avec un coûteau dessus les ardoises, & on les change sur d'autres ou sur des tamis, comme il a été dit. Vous les remettez ensuite à l'Etuve, les changeant d'étage si on le juge à propos, & vous renouvellez le feu. On ne peut guere se dispenser d'un tel meuble, ou de quelque semblable invention ; car ce qu'on feroit secher devant le feu, ne reçoit point la chaleur également, & cela ride vôtre fruit ; & de s'en tenir au Soleil, cela est trop long, parce que les choses se ramollissent durant la fraîcheur de la nuit, & dans les autres tems, où l'on est privé des raïons de cet Astre.

Le four de campage est un four de cuivre rouge portatif, en longueur, de la hauteur

de trois ou quatre doigts, un peu élevé ſur ſes pieds, pour mettre du feu au deſſous quand il le faut. Son couvercle doit avoir des rebords pour tenir auſſi du feu, lorſqu'il eſt neceſſaire de n'en donner qu'au deſſus ou des deux côtez. On le doit ſoûlever de tems en tems, pour voir ſi ce qu'on y fait cuire, l'eſt ſuffiſamment, & prend aſſez de couleur : au défaut d'un tel expedient, on peut ſe ſervir du four de maſſonnerie de la cuiſine ou autre, dont on aura la commodité, ou bien d'un plat d'argent, & des grandes tourtieres qui ſont diſpoſées à peu prés de même.

La cave eſt une autre piece portative, en maniere de caiſſe, pour mettre glacer des blancs-mangers, de la gelée, des crêmes, & principalement des eaux & liqueurs. On en marquera la conſtruction & l'uſage à cette occaſion.

Outre le mortier de marbre où l'on pile du Sucre, des Amandes, & le reſte dont on a beſoin, il en faut avoir un petit de metal pour piler la canelle, la cochenille, le girofle, l'ambre & autres choſes qu'on doit réduire en poudre plus fine.

La pierre de marbre qui eſt comme celle où les Peintres broïent leurs couleurs, ne ſert guere que pour y verſer le Sucre d'orge & le Jus de regliſſe blanc de Blois,

l'aïant frotée d'huile d'olive, ou plûtôt d'huile d'amandes douces.

Les coffrets, gallons & talvannes sont des vaisseaux differens pour tenir les Confitures seches ou liquides : on se sert de ceux qu'on a.

On doit encore être fourni d'une chausse pour clarifier & passer ses liqueurs ; d'un rouleau pour étendre ses pâtes croquantes & ses massepains ; de divers moules de fer-blanc pour les découper, & pour dresser si l'on veut ses pâtes de fruits ; d'une seringue faite exprés pour d'autres massepains & des biscuits ; des cachets de bois pour imprimer sur ses pastilles ; & ainsi de plusieurs autres petites bagatelles, par le moïen dequoi on s'acquitte avec honneur de ce qu'on a à faire dans cette profession.

CHAPITRE III.

Travail annuel du Confiseur & Officier, suivant l'ordre des fleurs & des fruits.

APrés les Instructions precedentes, il est à propos, avant que de mettre la main à l'œuvre, d'exposer tout ce qui se peut confire, tant en matiere de fruits & de fleurs,

fleurs, qu'autres ouvrages; afin que le Confiseur & Officier aïent ici une idée de ce qu'ils ont à faire, & de ce qu'on peut en même tems servir dans chaque saison.

Mars & Avril.

Ce sont les deux premiers mois de l'années où l'on peut préparer & servir de la nouveauté par le moïen des Violettes, qui sont la premiere fleur d'une odeur agreable que la terre produise, aprés être délivrée des rigueurs de l'hiver.

On fait avec ces fleurs de la Conserve & des pâtes de violettes, comme aussi le sirop violat, dont le marc peut être gardé en marmelade, pour en tirer des pâtes au sec en d'autres tems.

A leur défaut, quand on veut faire quelque choses qui ait le goût & l'odeur de la violette, on se sert de l'Indigo & de la poudre d'Iris; comme par exemple aux Pastilles, & à la Mousseline, qui sont des ouvrages de Sucre qu'on peut faire en chaque saison.

May.

Dans ce mois, on a d'abord la Groseille verte, dont on fait des compotes & de la gelée; & l'on en confit au liquide pour le reste de l'année, soit pour des tourtes, ou

pour s'en ſervir encore pour des compotes en certaines occaſions.

Les Abricots verds viennent environ le même tems. Il s'en fait auſſi des compotes, des pâtes & de la marmelade ; & l'on en confit principalement pour tirer au ſec & pour garder.

On peut confire d'autant de manieres les Amandes vertes qui ſont de la même ſaiſon; ſçavoir, pour des compotes, des pâtes, de la marmelade, & pour tirer au ſec, ou garder au liquide, juſqu'à ce qu'on en ait beſoin.

Il commence encore d'y avoir des fraiſes, que l'on peut non ſeulement ſervir dans leur naturel, mais encore en compote, pour en diverſifier les precedentes.

Juin.

On a de plus dans ce mois, des Framboiſes, des Ceriſes & de la Groſeille. On fait des compotes, de la conſerve & des pâtes des premieres ; & l'on commence d'en confire pour le ſec, & pour le liquide.

Les Ceriſes, dés qu'on a atteints le precoces, ſe mettent auſſi en compotes, au mi-ſucre, & en conſerve. On en ſert de glacées avec le Sucre en poudre ; & à meſure que ce fruit vient mieux nourri, & qu'on

en a de meilleurs especes, on en confit à oreille, en bouquets & d'autres manieres: il s'en fait des gâteaux ou pâtes, & de la marmelade; & l'on confit enfin les liquides pour garder. On en peut aussi faire de la gelée; & le jus que l'on tire de celles qu'on fait consommer pour des pâtes, & des autres dont on ôte le noïau pour les confire, s'emploïe utilement à cette gelée & pour du ratafiaz, aussi bien que le sirop de celles qu'on tire au sec.

Pour les Groseilles, il s'en fait premierement des pâtes, de la conserve & des compotes, outre celles qu'on sert glacées. On en confit d'autres en grapes & au liquidé; & dans la suite on en fait de la marmelade & de la gelée de plusieurs façons.

On fait de plus des sirops & des eaux de tous ces fruits.

C'est encore le tems de confire des fleurs d'oranges pour tirer au sec, & d'en faire des conserves, des pâtes & de la marmelade qui sert à cela pour le reste de l'année, parce que c'est alors la plus grande abondance de ces fleurs.

On fait aussi les conserves & le sirop de roses: ainsi c'est un des mois auquel on a le plus à travailler & plus de nouveautez à la fois.

Juillet.

Les fruits du mois precedent occupent encore la plus grande partie de celui-ci : & & l'on continuë d'en servir & d'en confire de toutes les manieres qu'on a dit. C'est principalement le vrai tems pour les cerises liquides & seches, & pour la gelée & les marmelades de groseilles & de framboises.

On confit de plus, vers le commencement, les Noix blanches pour garder au liquide toute l'année, ou pour en tirer au sec.

Peu aprés, on a les Abricots jaunes, desquels on fait d'abord des compotes & des pâtes. On en confit d'autres pelez, à mi-sucre, & à oreilles; & l'on en fait de la marmelade, qui s'emploïe à beaucoup de choses hors de la saison, soit pour en tirer des pâtes au sec, soit pour les pastilles abricotées, ou pour le massepain roïal. On fait dans le même tems, le sirop & le ratafiaz d'abricots.

Les Poires commencent aussi à fournir de l'occupation & de la nouveauté. On en peut faire quelques compotes, glacer des muscadilles ou sept-en-gueules par trochets, comme ils sont, & confire du blanquet & autres pour tirer au sec, mais peu.

Il y a encore des Prunes & du Raisin.

ſur la fin du mois ; & quoique le dernier ſoit aſſez curieux alors pour paroître dans ſa couleur naturelle, on en glace auſſi avec le Sucre en poudre. On pratique la même choſes à l'égard des prunes ; outre qu'on en peut déja faire des pâtes, & en mettre en compotes & à mi-ſucre pour le ſec.

Aouſt.

On travaille beaucoup plus dans ce mois ſur ces derniers fruits, à cauſe qu'ils ſe renouvellent ſucceſſivement par d'autres eſpeces plus propres à confire.

Ainſi l'on confit les Prunes perdrigon, mirabelles, l'iſle-vert & autres, pour tirer au ſec & pour garder : On en fait des pâtes & de la marmelade ; & l'on continuë d'en ſervir en compotes & de glacées.

On en fait de même des Poires de la ſaiſon ; & l'on confit particulierement le Rouſſelet, & les autres qui ſont d'un goût plus relevé ; ce qu'on apprendra dans l'Inſtruction pour les fruis cruds qui ſera la troiſiéme Partie de ce Traité.

L'on y verra auſſi les Prunes qui ſont bonnes pour ſecher en pruneaux, quand on en a l'occaſion.

Les Figues ſe confiſent & ſe ſechent dans le même mois, & l'on en peut ſervir de glacées avec le Sucre en poudre, & ainſi du raiſin.

On fait le sirop de Meures, & il y en a qui en confisent.

On a des Pommes pour quelques compotes, ou pour confire d'autres manieres : Et sur la fin du mois, on confit au sel & au vinaigre les cornichons, passe-pierre, pourpier, & autres fournitures pour les salades d'hiver.

Septembre.

Les Prunes durent encore bien avant, & beaucoup plus les Poires & les Pommes. Ainsi l'on en peut faire de nouvelles compotes, des pâtes & de la marmelade, & choisir toûjours des meilleurs pour cela ; comme le Bon-chétien, la Bergamotte, & le Certeau d'été parmi les Poires. On confit aussi de ce dernier pour tirer au sec.

Les Pêches qui sont en regne depuis long-tems, fournissent aussi dequoi faire des pâtes, des compotes, & de la marmelade ; & l'on peut aussi en confire pour le sec.

On a de plus, du gros Verjus pour confire au liquide, & pour en faire des pâtes, de la gelée & des compotes. On confit de même du Muscat ; & il s'en fait du Ratafiaz fort agreable.

L'épine-vinette qui meurit alors, est propre pour de la conserve.

Octobre.

On a dans ce mois & dans les ſuivans, d'autres eſpeces de Poires & de Pommes pour tous les uſages ci-deſſus, & pour de la gelée ſi l'on veut.

Mais c'eſt principalement le tems de faire les pâtes de Coins, la gelée, & les cotignacs ; comme auſſi les Confitures au mouſt & autres, qui ne ſont neanmoins que d'un ménage Bourgeois & de Campagne.

Les Officiers & Sommeliers qui s'y trouvent en cette ſaiſon, ſont chargez d'un autre ſoin, pour cueillir les fruits qu'ils doivent avoir en garde ; & cela demande des connoiſſances particulieres, & des précautions qui ſeront marquées dans l'Inſtruction dont il a été parlé.

Novembre & Decembre.

Comme la nature ceſſe ici de produire, on a recours aux proviſions qu'on a faites pendant les precedens, tant en fruits ſecs & liquides, qu'en gelées & marmelades que l'on peut tirer au ſec pour les Pâtes que l'on n'a pas. Il s'en fait toûjours de plus, de Poires & de Pommes grillées, & quelques Compotes de Marrons, qui ſe peuvent auſſi glacer & tirer au ſec.

Enfin, l'on a le secours des Oranges & des Citrons, qui nous viennent en ce tems-là ; sur tout les Oranges de la Chine. Pour les autres, ce n'est qu'aux mois suivans qu'on se met à en confire.

Janvier & Fevrier.

On confit donc dans ces deux mois, les Oranges de Portugal, de la Porte & autres, ou entieres, ou par quartiers, ou en bâtons. On en fait des pâtes, des conserves & de la marmelade. Leur pelûre même se confit par zests, & en roquilles.

Les Citrons, Cedres & Poncires se confisent des mêmes manieres ; & si l'on consume en ce tems les provisions qu'on avoit faites des autres fruits confits, on a reciproquement, par le moïen de celles-ci, dequoi pousser non seulement jusqu'aux premieres nouveautez, mais encore beaucoup au-delà.

Durant toute l'Année.

Outre toutes ces sortes de Confitures qui dépendent de la saison de chaque chose, il y a divers ouvrages de Sucre, & autres qui se peuvent faire & preparer toute l'année. Tels sont diverses manieres d'Amandes, de Biscuits, de Massepains, de Meringues, de Pastilles ; comme aussi le Caramel,

ramel, les Sultanes, la Mousseline, le Candi & quelques autres, qui avec les fruits cruds, servent en tout tems à mieux remplir un Dessert, principalement en hyver, & dans les autres occasions où l'on manque de fruits confits.

Les Confiseurs & Officiers doivent d'ailleurs veiller à la conservation de leurs Confitures; & pour cela il faut visiter de fois à autres celles qui sont liquides, pour voir si elles n'aigrissent ou ne chancissent point, afin d'y remedier; changer aussi de papier à celles qu'on a dans des coffrets; prendre garde si on ne les tient point en un lieu trop humide; & ainsi de plusieurs autres soins que la prudence suggere assez.

Ceux qui ont la charge des fruits cruds, partagent encore de ce côté leur application, & de cette maniere il n'est point de tems où l'on ne puisse être occupé, si l'on y joint ce qu'il en faut pour preparer les Salades, pour dresser son Dessert, & pour satisfaire à ses autres devoirs chaque jour, quand on est dans des Maisons un peu fortes.

Chez les Confiseurs, à la place d'une partie de ces dernieres fonctions, on travaille en tout tems à la Dragée: mais il seroit inutile d'en marquer la maniere; parce qu'elle dépend d'une Pratique habituelle

qu'on n'exerce point dans une Office, ni chez les particuliers, où ce Livre peut servir pour tout le reste. C'est par cette raison qu'au Chapitre precedent on n'a point expliqué les ustenciles necessaires à cela. Il faut laisser tout cet attirail pour les Confituriers de profession ; & si l'on veut être de ce nombre, l'apprentissage qu'on doit faire, suppléra à nôtre silence là-dessus.

Venons maintenant à la maniere de pratiquer tout le reste. Nous commencerons par les fruits qu'on tire au sec, ou qu'on peut garder au liquide, suivant à peu prés l'orrde de leurs saisons. On reprendra ensuite le même ordre pour parler des Compotes, Marmelades, Pâtes de fruits & Conserves, dont on a jugé à propos de traiter en un même endroit ; & l'on parlera enfin des ouvrages de Sucre & autres, qui se peuvent faire en toute saison durant l'année. Par-là nous comprendrons generalement tout ce qui regarde les Confitures au Sucre ; on traitera de celle qu'on fait au sel & au vinaigre à l'occasion des Salades, dont il sera parlé sur la fin : pour celles qui se font au moust, au miel & au cidre, cela est si commun qu'on ne daigneroit pas s'y arrêter, sans la commodité qu'on en peut retirer dans les Provinces où elles sont le plus en usage. On peut voir sur tout cela

la Table des Chapitres, qui est à la tête de cette Instruction, outre laquelle on trouvera à la fin une Table generale de tout le Livre.

CHAPITRE IV.

Des Abricots verds.

LEs premiers fruits qui se presentent à confire, sont les Abricots verds. On les prend pour cela, avant que le bois du noïau commence à durcir; & il s'en confit avec leur peau, & d'autres pelez qui paroissent plus beaux & plus clairs. En voici la methode.

Maniere de preparer & faire cuire les Abricots verds.

Ceux que l'on veut confire avec leur peau, doivent premierement être bien nettoïez de la bourre ou duvet dont elle est chargée. Cela se fait par le moïen d'une lessive dans laquelle on les fait blanchir, comme les Amandes vertes. Prenez donc de l'eau dans un grand poëlon avec de la cendre de bois neuf, & la mettez sur le feu. Vous écumerez tous les charbons qui viendront au dessus; & quand aprés avoir boüilli quel-

que tems, vous trouverez à tâter cette eau, qu'elle sera douce & grasse, vous l'ôterez de dessus le feu, & l'ayant laissé reposer, vous en prendrez tout le clair. Vous le remettrez sur le feu; & quand il commencera de boüillir, vous y jetterez trois ou quatre Abricots, pour voir s'ils se nettoïent bien; & en ce cas vous y jetterez les autres, & empêcherez qu'ils ne boüillent en remuant toûjours avec la queuë de l'écumoire. Vos Abricots étant blanchis de la sorte suffisamment, il faut les tirer, les mettre dans un torchon où vous les agiterez un peu, & ensuite les laver dans de l'eau fraîche. Vous les percerez aprés par le milieu en travers, avec une broche à faire des bas, & à mesure vous les jetterez dans d'autre eau fraîche. Pour les faire reverdir, on les change encore d'eau, & on les fait boüillir sur le feu à grands boüillons. De tems en tems vous en prendrez quelques-uns pour voir s'ils sont cuits, en les piquant avec une épingle; s'ils y tiennent, c'est signe qu'ils ne le sont pas assez; & s'ils quittent l'épingle ôtez-les, & aïez soin de les rafraîchir en les mettant dans de l'eau froide.

Autre maniere.

Prenez des Abricots verds, auparavant

que les noïaux ſoient durs ; puis vous prendrez du ſel qui ne ſoit point trop gros environ deux poignées, plus ou moins, ſelon la quantité de vos Abricots : Enſuite vous les mettrez dans une ſerviette avec le ſel, & les remuërez bien d'un bout à l'autre, en les arroſant d'un peu de vinaigre : aprés les avoir bien remuez, & que vous verrez que la mouſſe en ſera ôtée, vous les manierez un peu dans vos mains pour faire tomber le ſel, & les jetterez dans de l'eau fraîche pour les laver ; puis vous les ferez incontinent blanchir. Quand ils ſeront blanchis (ce qui ſe connoît en les piquant avec une épingle & qu'ils ne font pas de reſiſtance, ou qu'ils s'écraſent aiſément ſous le doigt) vous les jetterez enſuite dans de l'eau fraîche, puis vous prendrez du Sucre clarifié la quantité qu'il en faudra, & le mettrez ſur le feu; & lorſque le Sucre commencera à boüillir, vous les mettrez dedans, aprés les avoir égoutez de leur eaux & les menerez à petit feu juſqu'à ce qu'ils commencent à verdir. Et quand ils auront bien pris ſucre, vous les jetterez ſur un claïon pour les égouter : Enſuite vous les arrangerez deſſus des ardoiſes, & mettrez du ſucre en poudre dans une ſerviette, & les poudrez legerement ; puis vous les mettrez ſecher à l'étuve. Et quand ils ſont ſecs, on les leve de deſſus

les ardoises, & on les met sur des tamis pour les achever de secher. Et quand ils seront achevez, vous les mettrez dans des boëtes bien sechement, pour vous en servir quand vous en aurez besoin; ils sont fort beaux au candi.

Comment on confit les Abricots verds.

Vous les mettez d'abord au petit Sucre, c'est-à-dire, sur deux cuillerées de Sucre clarifié, une d'eau que vous ferez tiedir ensemble: & aïant mis vos Abricots dans une terrine tout égoutez, vous verserez de ce premier sirop par dessus, qu'ils y baignent, & les y laisserez jusques au lendemain que vous mettrez le tout dans un poëlon sur le feu, & le ferez fremir, en remüant doucement vôtre poëlon de tems en tems. On peut ensuite les remettre dans la terrine, ou les laisser dans le poëlon même; & ainsi des autres fois. Le jour d'aprés égoutez vos Abricots sur une passoire, & faites donner sept ou huit boüillons à vôtre sirop, en l'augmentant d'un peu de Sucre; aprés quoi vous jettez vôtre fruit dedans, & le faites fremir. On réïtere la même chose pendant quatre à cinq jours, faisant donner quinze, seize ou vingt-boüillons à vôtre sirop, en l'augmentant toûjours d'un

peu de Sucre, à cause de la diminution qui s'en fait, & qu'il faut que vôtre fruit y baigne toûjours également : puis vous y jettez vos Abricots, & à chaque fois les faites fremir. Pour les achever, faites cuire vôtre sirop à perlé, & l'augmentez encore d'autre Sucre cuit à perlé : & y aïant glissé vôtre fruit, faites-lui prendre un boüillon couvert ; puis le retirez de dessus le feu, & ôtez ce qu'il y aura d'écume. Vos Abricots étant refroidis, mettez-les égouter sur une passoire, & les dressez ensuite sur des ardoises ou planches, pour les mettre secher à l'étuve. Le lendemain au matin vous les retournerez s'il en est besoin, & le soir vous les pouvez fermer dans les gallons ou coffrets avec du papier entre deux.

Si vous en voulez conserver au liquide, vous les empoterez avec leur sirop lorsqu'ils seront achevez, & vous pourrez toûjours les tirer au sec quand vous en aurez affaire. Il n'y aura pour cela qu'à faire chaufer de l'eau sur le feu, & y mettre vos pots d'Abricots comme dans un bain-marie ; afin que par la chaleur de cette eau que vous ferez boüillir, le sirop redevienne liquide comme s'il étoit frais ; & vous aurez par ce moïen la liberté de tirer vos Abricots pour les mettre secher à l'étuve comme ci-devant,

aprés les avoir égoutez. Mais ordinairement cela se fait tout d'un tems, parce qu'ils sont sujets à s'engraisser, & qu'au contraire ils se conservent fort bien au sec.

Abricots verds pelez.

A l'égard des Abricots verds qui se confisent pelez, il faut aprés les avoir pelé proprement, les percer aussi par le milieu, puis les jetter dans de l'eau fraîche. Vous faites ensuite boüillir d'autre eau dans laquelle vous les jettez : & quand ils seront montez au dessus, vous les descendrez & les laisserez refoidir dans leur eau. Vous les remettrez sur le feu pour les faire reverdir & cuire jusqu'à ce qu'ils quittent l'épingle ; & les mettrez au Sucre de la même maniere que les precedens, tant pour le sec que pour le liquide.

CHAPITRE V.

Des Abricots dans leur maturité.

QUoiqu'il y ait de la distance entre les Abricots verds, & la saison de les confire dans leur maturité, on ne laissera pas d'en traiter ici, pour suivre l'ordre de la matiere, ayant satisfait à ce qui regarde

la ſuite des fruits dans le Chapitre III. où l'on peut avoir recours.

Abricots pelez.

Aprés avoir pelé proprement vos Abricots, & ôté le noïau, les fendant d'un côté, il faut les paſſer à l'eau, c'eſt-à-dire, faire chaufer de l'eau ſur le feu prête à boüillir, & y jetter vos Abricots. A meſure que vos Abricots montent au deſſus, vous les prenez avec l'écumoire, & les mettez rafraîchir dans de l'eau fraîche s'ils ſont un peu mollets; ſinon vous les rejettez dedans, continuant ainſi juſqu'à la fin, hors quand l'eau voulant boüillir, qu'elle les pouſſe tout-à-fait au deſſus; & alors vous les ſortez tous, & les mettez rafraîchir. Vous triez enſuite ceux qui ſont les plus mollets, ceux qui le ſont mediocrement, & ceux qui le ſont moins, & les plus fermes. Aux premiers, il faut leur donner d'abord un Sucre auquel vous aïez fait prendre trois ou quatre boüillons: à ceux qui le ſont médiocrement, vous leur donnez un Sucre comme il ſort d'être clarifié; & au plus durs, vous décuiſez tant ſoit peu vôtre Sucre, en y ajoûtant de l'eau, & le mettant ſur le feu. Quand vos Abricots ſont tous également entiers & mollets, vous les mettez au Sucre comme il eſt clari-

fié, & les faites boüillir jusqu'à ce qu'ils n'écument plus, aïant soin d'ôter toûjours cette écume. Vous les laissez dans le Sucre jusqu'au lendemain, que vous lès égoutez & faites cuire le sirop à lissé, en l'augmentant de Sucre, & vous glissez vos Abricots dans le poëlon : vous leur donnez un boüillon, & ensuite vous les descendez, & les laissez reposer. Le jour suivant égoutez-les, & faites cuire le sirop à perlé, puis les glissez dans le poëlon & les augmentez de Sucre cuit à perlé, & leur aïant fait prendre un boüillon couvert, mettez-les dans l'étuve jusqu'au lendemain, que vous les retirerez, & les mettrez dans des pots pour les tirer au sec, ou les manger de la sorte, quand vous voudrez.

Pour les tirer au sec en tout tems, vous mettez de l'eau sur le feu, & vôtre pot ou terrine où sont vos Abricots dans ce poëlon, qui doit par-là être d'une grandeur proportionnée. Vous la faites bouïllir environ une demie heure, & par ce moïen vos Abricots s'échaufent, & vous avez ainsi la liberté de les tirer pour les faire égouter ; aprés quoi vous les dressez sur des ardoises ou sur des planches, pour les mettre à l'étuve aprés les avoir poudré de Sucre.

N'oubliez pas en pelant ou tournant premierement vos Abricots, de les jetter

à mesure dans de l'eau fraîche.

Abricots à mi-Sucre.

Prenez quatre livres de Sucre que vous ferez cuire à la plume ; ensuite prenez quatre livres d'Abricots pelez, & les mettez dans ce Sucre, & leur faites prendre un petit boüillon pour faire jetter leur eau. Vous les laisserez refroidir : & étant froids, vous les remettrez sur le feu, & les ferez boüillir jusqu'à ce qu'ils n'écument plus. Otez-les ensuite de dessus le feu, & les laissez dans leur Sucre jusqu'au lendemain que vous les égouterez sur une passoire, & ferez cuire le sirop à perlé : quand il le sera, vous le mettrez dans une terrine, & glisserez vos Abricots dedans. Vous les écumerez, & les mettrez à l'étuve pour les achever. Le lendemain vous les égoutez, & les dressez sur des ardoises, pour les mettre secher à l'étuve poudrez de Sucre ; sinon vous les conservez liquides jusqu'à une autre fois, & les tirez ensuite au sec comme les precedens.

Abricots à oreille.

A l'une & à l'autre de ces deux manieres, vous pouvez dresser vos Abricots à oreille; & pour cela il n'y a qu'à contourner une des moitiez sans la détacher tout-à-fait d'a-

vec l'autre, ou en joindre deux moitiez ensemble, en sorte qu'elles se débordent mutuellement par les deux bouts, l'une d'un côté & l'autre de l'autre.

Vous observerez que les Abricots meurs sont sujets à s'engraisser aussi-bien que les verds ; c'est pourquoi on ne les garde pas long-tems au liquide, parce qu'il n'y a pas de remede à cet inconvenient. Ils ont alors beaucoup de peine à secher, & sont moins agreables au goût. Comme ils se conservent mieux au sec, il est bon de les tirer d'abord, ou l'on sera reduit à les passer & emploïer pour des massepains ou autre chose.

CHAPITRE VI.

Des Amandes vertes.

LEs Amandes vertes suivent les Abricots verds, tant pour la saison que pour la maniere de les confire. On ne laissera pas cependant de marquer ici ce qu'il y faut pratiquer, parce qu'il y a quelques particularitez à observer qu'on n'a point touchées pour ces premiers fruits.

niere d'everdumer & faire cuire les Amandes vertes.

Prenez de l'eau dans un poëlon avec de bonne cendre neuve, & la mettez sur le feu. Vous écumerez les charbons qui s'éleveront au dessus : & lorsqu'aprés avoir boüilli quelque tems vous trouverez cette eau douce & glissante, comme une bonne lessive, ôtez-la de dessus le feu & la laissez reposer, pour n'en prendre que le clair. Vous le remettez sur le feu : & quand il commencera de boüillir, vous y jetterez trois ou quatre Amandes, pour voir si le foin ou bourre qui est dessus, s'en ôte bien: s'il ne s'ôte pas, c'est signe que vôtre lessive n'est pas bonne, & il en faut faire d'autre, ou augmenter celle-là de nouvelle cendre, parce que vos Amandes n'y feroient que s'ouvrir & se fendre, & ne se nettoïeroient point. Que si le foin s'ôte bien, vous jettez toutes vos Amandes dans cette lessive, empêchant qu'elles ne boüillent en remuant toûjours avec la queuë de l'écumoire ; & quand vous voïez que la bourre s'en dépoüille facilement, tirez-les, & les mettez dans un torchon ; où étant enveloppées, vous les agiterez un peu, le tenant par les deux bouts ; & vous les glisserez ensuite dans de l'eau fraîche, lâchant un des bouts

du torchon. Aïant lavé vos Amandes dans cette eau, vous les percerez par le milieu en travers avec une broche à faire des bas, ou pareille chose, & à mesure vous les jetterez dans d'autre eau fraîche.

Cette maniere d'éverdumer & nettoïer les Amandes, est plus sûre, que de leur faire donner quelques boüillons dans la lessive avant que de les tirer, ni que de les y mettre avec la cendre; car il est dangereux que cela ne les fasse ouvrir, si l'on n'y prend garde avec soin: & l'on se trouveroit souvent dans le même inconvenient, si quelque methode que l'on suive l'on jettoit imprudemment tout son fruit dans cette lessive, sans en avoir fait l'essai que nous avons marqué, avec deux ou trois Amandes que l'on risque, pour voir si elle n'est point trop chaude, ou si elle est telle qu'il faut.

Pour les faire reverdir, on les change dans d'autres eau fraîche que l'on met sur le feu, & qu'on fait pour lors boüillir à grands boüillons. On peut aussi les faire cuire à force de chaleur seulement, sans que l'eau boüille; & pour cela aïant mis les Amandes dans le poëlon avec de l'eau, on y enfonce un plat de la même largeur, qui empêche qu'elles ne surnagent, & que par consequent elles ne noircissent; & quand l'eau veut boüillir, on y en verse de froide

peu à peu. De l'une ou l'autre maniere, vous connoiſſez que vos Amandes ſont aſſez cuites quand elles quittent l'épingle; alors ôtez-les de deſſus le feu, & les rafraîchiſſez auſſi-tôt.

Pour les mettre au Sucre.

Il n'y a qu'à ſuivre là-deſſus ce qui a été dit pour les Abricots; on prend donc du Sucre clarifié, & ſur deux cuillerées de ce Sucre on en met une d'eau, juſqu'à ce que vous en aïez ſuffiſamment pour faire baigner vos Amandes ou un peu plus, parce qu'il vous ſert dans la ſuite pour augmenter le ſirop aux autres Cuiſſons, ou à autre choſe. Vous faites chaufer vôtre Sucre & eau, que vous y puiſſiez encore ſouffrir le doigt; puis vous le verſez ſur vos Amandes dans une terrine, & les laiſſez ainſi juſqu'au lendemain, que vous mettez le tout dans un poëlon ſur le feu & les faites fremir, c'eſt-à-dire, prêt à boüillir. Vous les remettez enſuite dans les terrines, ou les laiſſez dans le poëlon, & le jour d'aprés vous égoutez vos amandes ſur une paſſoire, pour faire donner ſept ou huit boüillons à votre ſirop, en l'augmentant d'un peu de Sucre; aprés quoi vous jettez vôtre fruit dedans, & le faites fremir. Vous continuërez quatre à cinq jours de la même maniere, donnant quel-

ques boüillons davantage à vôtre ſirop ; que vous augmenterez chaque fois de Sucre, afin que vôtre fruit y baigne toûjours également ; & lorſque vous le voudrez achever, vous ferez cuire le ſirop à perlé, & l'augmenterez, s'il le faut, d'autre Sucre cuit à perlé, puis vous gliſſerez vôtre fruit dans le poëlon, & lui ferez prendre un boüillon couvert. Retirez-le enſuite de deſſus le feu ; ôtez ce qu'il y aura d'écume par-deſſus ; & vos Amandes étant refroidies, mettez-les égouter ſur une paſſoire, & les dreſſez aprés ſur des ardoiſes ou planches, pour les mettre ſecher à l'étuve. On ne les poudre point de Sucre ordinairement, non plus que les Abricots verds, parce qu'ils ſont plus beaux de cette couleur, & qu'ils ſechent aſſez facilement. Vous retournerez le lendemain vos Amandes ſur l'autre côté, s'il eſt neceſſaire, & vous les fermerez quand vous les verrez bien fermes & ſeches.

On les peut conſerver au liquide comme les Abricots, pour les manger de la ſorte ſi l'on veut, ou les tirer au ſec dans les occaſions où l'on en voudra ſervir ; & en cela il n'y a qu'à voir ce qu'on a marqué pages 30. & 31. pour ces premiers fruits.

CHAPITRE

CHAPITRE VII.

Plusieurs autres manieres d'Amandes

OUtre les Amandes fraîches & cruës que l'on sert quand elles sont dans leur maturité, il y a quelques autres manieres pour les seches, qui peuvent être d'un assez grand secours dans les tems où l'on n'a pas grand chose. Les voici.

Amandes à la Siamoise.

Vous prenez des Amandes que vous faites roussir dans vôtre four: ensuite vous faites cuire du Sucre à perlé, & vous les jettez dedans, les remuant bien bien dans le poëlon sans les passer sur le feu. Vous les tirerez sur une grille, & les mettrez à l'étuve si vous les voulez servir comme cela: sinon en les tirant du poëlon, vous les jetterez une à la fois dans du Sucre en poudre, ou dans de la nompareille de Sedan, & vous remuërez toûjours, afin qu'elles prennent bien le Sucre ou la nompareille de tous côtez; puis vous les tirerez & les mettrez à l'étuve sur des papiers.

Amandes soufflées.

Vous prenez des Amandes, & les aïant échaudées & pelées, vous les jettez dans du blanc d'œuf, où vous les remuez. Ensuite jettez-les dans du Sucre en poudre, & les tournez bien. Quand vous les aurez glacées une fois, si vous voïez qu'elles ne ne le soient pas assez, vous les remettez de nouveau dans du blanc d'œuf, & ensuite dans du Sucre en poudre; puis vous les dresserez sur une feüille de papier, & les ferez cuire au four à petit feu.

Amandes glacées.

Prenez des Amandes pelées, & les jettez dans de la glace preparée auparavant. Elle sera composée de blanc d'œuf, & Sucre en poudre, de la fleur d'Orange, ou de Citron & Orange de Portugal; vous les roulerez bien jusqu'à ce qu'elles aïent pris leur glace, & les dressez ensuite sur une feüille de papier pour les faire cuire au four à petit feu, autant dessous que dessus.

Amandes a la Praline.

Prâlines grises.

Prenez une livre de Sucre ou Castonade, que vous faites fondre avec un peu d'eau;

& quand il eſt fondu, vous y jettez une livre d'Amandes, que vous faites boüillir enſemble juſqu'à ce qu'elles petillent : Et alors vous les retirerez de deſſus le feu, & les remuërez toûjours bien avec la ſpatule. Si vous voïez qu'il y ait du Sucre de reſte, vous le mettrez tant ſoit peu ſur feu pour le faire réchaufer, afin qu'il s'attachent entierement aux Amandes, continuant de les remuer toûjours juſqu'à la fin. Ces Prâlines ſont griſes.

Prâlines rouges.

Pour les faire rouges, vous prenez trois quarterons de Sucre que vous faites fondre avec un peu d'eau ; étant fondu vous y jettez vos amandes, & les faites boüillir de même que ci-deſſus, juſqu'à ce qu'elles petillent, ayant ſoin de les remüer de tems en tems, afin qu'elles ne s'attachent pas au poëlon. Quand elles petillent vous les retirez de deſſus le feu, & les remüez toûjours bien juſqu'à ce qu'elles aïent pris tout le Sucre qu'elles peuvent prendre, ſans les remettre ſur le feu. Enſuite vous les criblerez, & le Sucre qui tombera du crible, vous le remettrez dans le même poëlon avec encore un quarteron de Sucre & un peu d'eau pour fondre le tout. Faites-le cuire à caſſé : puis mettez-y de la Chochenille

preparée, ce qu'il en faut pour lui donner une belle couleur. Vous le ferez encore cuire sur le feu pour le faire revenir à cassé, parce que la Cochenille l'aura décuit. Etant à cassé vous y jetterez vos Amandes & l'ôterez en même tems de dessus le feu, & remüerez toûjours comme à la premiere fois, jusqu'à ce qu'elles soient seches.

Si l'on veut faire une plus grande quantité de ces Prâlines à la fois, il n'y a qu'à augmenter la dose du Sucre à proportion; cela va à livre pour livre.

Ce qu'on entend par de la Cochenille preparée, c'est de l'eau dans laquelle on a fait boüillir de la Cochenille avec de l'alum & de la crême de tartre. On s'en sert pour tout ce qu'on veut rougir, soit Gelée, Blanc-manger, Marmelade ou autre chose.

Prâlines blanches.

On fait encore des Prâlines blanches; & pour cela la il faut échauder & peler les Amandes, les jetter dans du Sucre cuit à cassé, leur faire prendre ensemble un ou deux boüillons, & pratiquer quant au reste le même que ci-dessus, c'est-à-dire, les remuer & retourner continuellement, afin que le Sucre s'y attache bien de tous côtez.

On peut aussi, si l'on a un pot à perlé pour les dragées, ou autre semblable inven-

tion, y mettre du Sucre cuit à perlé, & le faire degouter dessus vos Amandes, le faisant tenir par quelqu'un, jusqu'à ce qu'elles soient assez chargées.

Prâlines dorées.

Les Cuisiniers ont une autre maniere d'Amandes qu'ils appellent Prâlines; elle consiste à les peler, égouter & tourner dans du Sucre en poudre, & les jetter ensuite dans une poële à frire où ils ont fait chaufer de l'huile. Ils les font frire de la sorte en les remüant & retournant jusqu'à ce qu'elles soient de couleur dorée; & ils les tirent alors promtement avec l'écumoire, les dressant en differens tas. C'est ce que quelques-uns appellent Amandes de Languedoc frites; cela est bon pour garnir des Potages de lait d'Amande, ou autre chose semblable.

Pistache en Sur-tout.

Prenez des Pistaches la quantité qu'il vous plaira; cassez-les & les mettez à la Prâline, qui est lors que le Sucre est cuit à la plume: vous le jettez dedans; & quand elles ont été un moment sur le feu, vous les retirez, & les remüez bien avec la gâche, jusqu'à ce que les Pistaches soient toutes couvertes: Il ne les faut pas remettre

fur le feu. Ensuite vous battrez un blanc d'œuf avec une cuillere, & y mettrez un peu d'eau de fleur d'oranges, & tremperez vos Pistaches dedans : ensuite vous les ôterez, & les jetterez dedans le Sucre en poudre bien sec. Ensuite vous les rangerez sur du papier blanc, & les mettrez au four, & les ferez cuire lentement, peu de feu dessous & plus dessus : Et quand elles sont assez cuites, & qu'elles ont assez de couleur, on les tire du four, & on les met à l'étuve, pour les entretenir sechement.

CHAPITRE VIII.

Des Cerises, tant seches que liquides.

LEs Cerises sont les premiers fruits rouges qui se presentent à confire, du moins les Précoces. On en met au Sucre avec le noïau, parce qu'elles sont encore trop peu nourries, & c'est seulement pour la nouveauté. Il n'y a qu'à se regler là-dessus sur ce qu'on trouvera ci-aprés pour toute sorte de Cerises, dont voici les manieres differentes.

Cerises à Oreilles.

Prenez de belles Cerises, & leur ôtez le noïau. Vous les mettrez au Sucre cuit à soufflé, & leur donnerez une quinzaine de bouillons couverts; puis vous les ôterez & les laisserez jusqu'au lendemain, que vous les égouterez sur une passoire, & ferez cuire vôtre sirop à perlé. Jettez-y ensuite vôtre fruit, & lui faites prendre sept ou huit bouïllons couverts, en l'écumant bien, comme aussi aprés que vous aurez descendu le poëlon de dessus le feu. Quand vos Cerises seront froides, vous les tirerez de leur sirop pour les mettre secher à l'Etuve sur des ardoises, les ayant poudrées de Sucre. On les appelle à Oreilles, à cause de la maniere dont on les dresse, qui est de les ouvrir & étendre, & en appliquer deux l'une contre l'autre, en sorte que les deux peaux soient en dehors, & les chairs en dedans. Pûis on en ajoûte encore une de même sens de chaque côté, dont la chair est appliquée sur la peau de celles-là.

Cerises à mi-Sucre.

Il faut prendre des Cerises, & en ôter le noïau; puis les mettre au Sucre à perlé, leur faire prendre cinq ou six bouillons, &

les ôter de dessus le feu. Le lendemain vous les égouterez ; vous ferez cuire vôtre sirop à lissé, & vous jetterez vos Cerises dedans. Il faut leur donner une vingtaine de bouillons, en les écumant toûjours bien, & les mettre ensuite passer la nuit dans l'Etuve : puis vous les égouterez sur une passoire, & les dresserez sur des ardoises, pour les mettre secher à l'Etuve. Pour six livres de fruit, une livre & demi de Sucre en premier suffit.

Cerises à mi-Sucre au Sucre en poudre.

Vous prendrez quatre livres de Cerises, dont vous aurez ôté les noïaux, & peserez une livre de Sucre en poudre ; vous mettrez le tout sur le feu, & les ferez boüillir, aïant soin de le remüer toûjours, jusqu'à ce qu'elles aïent pris Sucre ; ce que vous connoîtrez en touchant si elles sont bien tendres & mollettes. Les aïant ôtées de dessus le feu, vous les laisserez reposer jusqu'au lendemain que vous les égouterez, & ferez cuire le sirop à lissé ; ensuite vous jetterez vos Cerises dedans, & leur ferez prendre quinze ou vingt boüillons, en les écumant toûjours bien. Il faut aprés les ôter de dessus le feu, & les mettre dans des terrines passer la nuit à l'Etuve, & le lendemain

vous

vous les égouterez & dresserez sur des tamis que vous mettrez à l'Etuve, les aïant poudrées de Sucre fin.

Cerises liquides.

Vous ferez cuire du Sucre à soufflé, & vous mettrez vos Cerises dedans aïant coupé la moitié de la queuë : Il faut leur faire prendre dix à douze boüillons couverts ; puis vous les ôterez & les laisserez reposer une demi-heure ; vous y ajoûterez du sirop de Groseille, pour leur donner ou maintenir une plus belle couleur ; vous remettrez ensuite vos Cerises sur le Feu, & les finirez en les faisant cuire jusques à perlé, & vous les empoterez pour le besoin. Il faut livre de Sucre pour livre de Fruit

Autre maniere.

Prenez quatre livres de Cerises bien mûres & vermeilles, coupez-leur avec des ciseaux la moitié de la queuë ; vous ferez cuire cinq livres de Sucre à la plume, & vous y mettrez les Cerises dedans ; vous les ferez cuire dix-huit ou vingt boüillons à grand feu, & les laisserez reposer une heure ; aprés les remettre dessus le feu & les faire cuire à sirop un peu fort à cause du noïau, les laisser refroidir & les mettre

dans des pots : Si vous voulez les framboiser, vous ferez cuire une livre de Sucre à la plume & vous y mettrez une livre de Framboise dedans ; les faire cuire huit ou dix boüillons, & jetter le tout dessus un tamis, & vous mettrez le jus dans les Cerises que vous confirez : la livre de Sucre qui sert à confire vos Framboises sera diminuée sur la dose des Cerises. Si vous ne voulez pas tant de précautions, vous presserez seulement vos Framboises cruës dans une serviette, & mettrez vôtre jus dans vos Cerises en les confisant.

Cerises seches framboisées.

Vous prenez des Cerises comme vous les avez confites pour le sec, & ausquelles on doit avoir ôté le noïau. Vous mettez en sa place une Framboise qui soit aussi confite pour le sec, & les ferez secher à l'Etuve les aïant poudré de Sucre, tant en les dressant, qu'en les retournant.

Cerises en bouquets.

Prenez de belles Cerises bien égales, que vous mettrez par petits bouquets attachez avec un peu de fil : puis il faut les mettre au Sucre cuit à soufflé, livre pour livre, & leur faire prendre une vingtaine de boüillons : descendez-les ensuite de dessus

le feu, écumez-les; & quand elles seront froides, mettez-les dans leur poëlon à l'Etuve, jusqu'au lendemain que vous les égouterez; puis les mettrez secher sur des ardoises à l'Etuve

Cerises bottées à la Roïale.

Il faut prendre des Cerises de Montmorenci, à la courte queuë, que vous mettrez au Sucre cuit à perlé. Il y en a qui le font seulement fremir, les remüant de tems en tems; & le lendemain ils font cuire leur sirop à perlé, & jettent leurs Cerises dedans, l'augmentant de Sucre cuit à perlé. Auparavant que de les mettre à l'Etuve, on a d'autres Cerises confites comme à oreilles, que l'on met par-dessus les autres en croisées; on en peut mettre trois, quatre, ou six, & les mettre ensuite à l'Etuve; cela s'appelle Cerises bottées. On peut aussi confire les Cerises que vous laissez avec la queuë, tout comme les autres que l'on confit à oreilles, & observer quant au reste la même chose.

Cerises liquides façon de Tours.

Prenez cinq livres de Cerises, & trois livres de Sucre cuit à la plume; jettez vos Cerises dedans, & leur faites prendre une quinzaine de boüillons; & aprés vous les

augmentez encore de deux livres de Sucre cuit à la plume ; vous les achevez tout d'un coup, sans les ôter de dessus le feu, les faisant cuire à perlé : Elles se font fort bien de cette maniere ; comme aussi la Framboise. Si vous voulez augmenter celle-ci du sirop de Cerises, il ne faut pas qu'il boüille avec le fruit, tant à l'un qu'à qu'à l'autre, mais mettre ce sirop quand elles seront achevées & hors de dessus le feu. La Groseille se fait de même.

CHAPITRE IX.

Des Fraises & Framboises.

LEs Fraises & Framboises servent beaucoup dans les repas. Elles réjoüissent la vûë, l'odorat, & le goût quand elles sont bien mûres. Elles ont un goût vineux, & fortifient le cœur, l'estomac & le cerveau, comme font les liqueurs vineuses : & ces bonnes qualitez les font assez estimer dans leur naturel pour n'en guere confire, sur tout des Fraises. On se contente ordinairement de les manger lavées dans de l'eau ou dans du vin, selon le goût des gens, les aïant ensuite poudrées de Sucre. Il s'en peut neanmoins servir de glacées, comme

les Cerises & les Groseilles, & de même des Framboises ; mais cela ne merite pas de nous y arrêter. Voïons la maniere de confire les Framboises, tant seches que liquides.

Framboises seches.

Il faut prendre de belles Framboises, pas trop mûres, les éplucher, & les mettre au Sucre cuit à soufflé. On leur donne un boüillon couvert ; puis les aïant retirées on les écume, & on les met dans une terrine passer vingt-quatre heures à l'Etuve. Il y faut autant de Sucre que de fruit ; par exemple, quatre livres de Framboises, & quatre de Sucre. Quand elles seront refroidies, égoutez-les de leur sirop, & les dressez comme le reste, pour les mettre secher à l'Etuve à l'ordinaire, les aïant poudrées de Sucre.

Autre maniere.

Prenez quatre livres de grosses Framboises, épluchez-les, & faites cuire quatre livres de Sucre à la forte plume ; mettez vos Framboises dedans, & les faites cuire cinq ou six boüillons ; ensuite ôtez-les du feu & les laissez reposer trois heures ; aprés les remettre dessus le feu chaufer, & les verser dessus un tamis égouter ; aprés vous

les rangerez dessus des feüilles de fer-blanc ou ardoises; les poudrer d'un peu de Sucre, & les mettre à l'Etuve.

Framboises liquides.

Prenez, par exemple, quatre livres de bonnes Framboises, & faites cuire trois livres de Sucre à perlé: Mettez vos Framboises épluchées dedans, & leur donnez un petit boüillon couvert legerement, en les remuant de tems en tems. Vous les laisserez ensuite refroidir, les égouterez, & les acheverez comme les Cerises, mais non pas si fort, parce qu'elles n'ont pas tant d'humidité. Il faut les augmenter de Sucre cuit à perlé, ce qu'il en faut pour les faire baigner.

Prenez garde que si la Framboise est un peu verdelette, il ne faut pas que le Sucre soit si cuit, en les mettant la premiere fois au Sucre, parce qu'elles s'endurcissent. Il est à propos de les bien trier. La Framboise à gros grains n'est pas si bonne, ce n'est que de l'eau, & elle s'en va en marmelade. Celle qui a les grains menus est meilleure, en ce qu'elle se maintient mieux. Les Framboises d'un lieu humide, ne sont pas si bonnes que celles d'un terroir sec; il ne faut pas donner le Sucre si fort à ces dernieres, qu'à celles qui viennent d'un ter-

ſtoir humide, parce que le fruit nourri d'eau ſe fond toûjours au Sucre.

Autre maniere.

Prenez cinq livres de Framboiſes groſſes & vermeilles, épluchez-les, & faites cuire ſix livres & un quart de Sucre à la plume; mettez vos Framboiſes dedans, & faites-les cuire à grand feu douze ou quinze boüillons; enſuite deſcendez-les de deſſus le feu: les bien écumer, & les remettre cuire juſqu'à ce qu'il ſoit à ſirop; les laiſſer refroidir, & les mettre dans des pots: & comme la Framboiſe eſt extremement ſeche, vous pouvez mettre ſur quatre ou cinq livres de Framboiſes trois chopines de jus de Ceriſes que vous aurez paſſé à la chauſſe, & remettre trois quarterons de Sucre, & faire cuire le tout enſemble à grand feu juſqu'à ce qu'il ſoit à ſirop: les laiſſer refroidir & les mettre dans des pots.

CHAPITRE X.

Des Groſeilles.

LA Groſeille eſt encore un fruit qui ſe confit dans le tems des Ceriſes & des Framboiſes. La verte eſt même la premiere

Confiture que l'on fait au Printems. Parmi les differentes especes de rouges, la commune, qui meurit la premiere, est la meilleure pour confire, aïant plus de corps, & étant des plus agreables, tant aux sains qu'aux malades, à cause qu'elle est aigrelette. Celle qu'on appelle Passe-Hollande, est aussi preferable par cette raison à la Hollande ordinaire, qui est tres-douce, & meilleure à manger cruë qu'à confire, étant trop pleine d'eau. On la sert en grapes glacées : & si l'on en vouloit confire, il faut la prendre de bonne heure & avant sa maturité. Il en est de même de la Groseille de Hollande blanche, que l'on confit aussi en grains, en grapes, ou en gelée, aussi-bien que la Groseille blanche commune. Voïons ce qu'il y a à observer sur tout cela.

Groseille verte au liquide.

Vous les fendez par un côté avec un canif, & vous leur ôtez tous les petits grains qu'elles ont dedans. Vous les mettez ensuite dans de l'eau bien claire sur le feu, que vous tenez moderé ; & quand elles sont montées au-dessus de l'eau, vous les descendez de dessus le feu, & les laissez reposer dans leur même eau : lorsqu'elles sont froides vous les changez, & les mettez dans d'au-

tre eau pour les faire reverdir à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient bien mollettes. Alors vous les ôterez du feu, & les rafraîchirez dans de l'eau fraîche; ensuite égoûtez-les bien, & les mettez au Sucre clarifié. Vous leur ferez prendre quatorze ou quinze boüillons, les aïant mises sur le feu, afin qu'elles prennent bien le Sucre; & vous les y laisserez jusqu'au lendemain, qu'il faudra les égouter, & faire cuire le sirop à perlé, puis vous les glisserez dedans, & leur ferez prendre quatre ou cinq boüillons couverts. Il n'y a aprés cela qu'à les empoter, pour vous en servir quand il vous plaira.

Gelée de Groseilles vertes.

Vos Groseilles étant preparées comme ci-dessus, vous faites cuire du Sucre à perlé, livre pour livre: Vous y jettez vos Groseilles, & les faites boüillir en les écumant, jusqu'à ce qu'elles soient revenuës à perlé. Alors vous les descendez & les versez sur un tamis au-dessus d'un poëlon, qui recevra vôtre gelée; & vous l'empoterez tout d'un tems avec les mêmes soins que la gelée des autres Groseilles.

Groseilles liquides.

Vos Groseilles étant épluchées, il faut

les metre au Sucre cuit à perlé, & leur faire prendre un petit boüillon couvert legerement; ensuite les écumer, & le lendemain les achever: Pour cela faites-les égouter sur un tamis, & faites cuire le sirop entre lissé & perlé. Glissez vôtre fruit dedans, & augmentez de Sucre cuit à perlé ce qu'il en faut pour qu'elles moüillent bien. On les fait boüillir à boüillons couverts entre lissé & perlé, en les écumant, comme aussi lorsque vous les avez ôtez du feu; & vous les remüiez de tems en tems jusqu'à ce qu'elles soient un peu refroidies, de crainte qu'elles ne se mettent en gelée; aprés quoi vous les empoterez, & couvrirez quelques jours aprés.

Autre maniere.

Prenez quatre livres de belles Groseilles, & faites cuire cinq livres de Sucre à la plume; jettez vos Groseilles dedans, & les faites cuire à grand feu quatorze ou quinze boüillons, ensuite descendez-les de dessus le feu, & les laissez reposer demi-heure, puis remettez-les sur le feu & les faites cuire à sirop de garde; les laisser refroidir, & les mettre dans des pots: & si vous les voulez faire parfaitement belles & bien coulantes, vous écraserez dans une terrine trois livres de Cerises & en tirerez le jus

que vous passerez à la chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair; ensuite vous ferez cuire six livres de Sucre à la forte plume, & vous y mettrez vôtre jus de Cerises dedans, que vous ferez cuire quatre ou cinq boüillons; aprés vous y mettrez vos quatre livres de Groseilles que vous ferez cuire douze ou quinze boüillons: les laisser un peu reposer, aprés les remettre dessus le feu, & les faire cuire à sirop: les laisser refroidir & les mettre dans des pots. Si vous les voulez framboiser, vous observerez ce qui a été dit pour les Cerises.

Groseilles en bouquets.

Vous prenez quatre livres de Groseilles que vous avez mises en bouquets: Vous faites cuire du Sucre à la plume; ensuite vous les arrangez dans ce Sucre, & les faites boüillir à boüillons couverts. Il faut les écumer promtement, & ne pas les laisser boüillir long-tems, c'est-à-dire, deux ou trois boüillons seulement. Ensuite écumez-les encore, & les mettez à l'Etuve dans le poëlon. Le l'endemain vous les laissez refroidir, & les égoutez, les dressant en forme de bouquets de filles. Etant bien égoutez, poudrez-les bien, & les faites secher à l'Etuve.

Groseilles en grape.

Prenez des grosses Groseilles en grape quatre livres, & faites cuire quatre livres de Sucre à la premiere plume, & y mettez vos Groseilles en grape dedans : faites-les cuire cinq ou six boüillons, & les laissez reposer cinq ou six heures ; aprés vous les remettez dessus le feu cuire trois ou quatre boüillons, & les jettez proprement sur un tamis égoûter : aprés vous les dresserez en grape sur des feüilles de fer-blanc ou ardoises, & les poudrerez tant soit peu de Sucre, & les mettrez à l'Etuve.

Epine vinette.

Prenez de l'Epine vinette grosse & mûre & de la plus rouge ; épluchez-la bien & en pesez deux livres : ensuite faites cuire deux livres & demi de Sucre à lissé, & y mettez vôtre Epine vinette dedans, que vous ferez cuire cinq ou six boüillons, puis vous les laisserez reposer un jour & les remettrez cuire cinq ou six boüillons : aprés vous ôterez l'Epine vinette avec une écumoire que vous mettrez dans une terrine : vous ferez cuire le sirop huit ou dix boüillons, & le jetterez sur vôtre Epine vinette, & ferez encore boüillir le tout ensemble trois ou quatre boüillons : quand

le sirop sera fait, vous le laisserez refroidir, & le mettrez dans des pots

CHAPITRE XI.

Des Noix.

DAns l'intervalle, ou plûtôt dans la saison des fruits rouges, & des premiers qui leur succedent, on confit des Noix, lorsqu'elles ont pris leur grosseur, avant nanmoins que le bois en soit formé; ce qui arrive dans le commencement de Juillet, & peu aprés la saint Jean. En voici la maniere.

Noix blanches.

Il faut peler proprement vos Noix jusqu'au blanc, les jettant à mesure dans de l'eau fraîche. Ensuite faites boüillir de l'eau, où vous les jetterez: & tandis qu'elles y boüilliront quelque tems, faites-en boüillir d'autres sur un autre fourneau, où vous les changerez quand elle viendra à boüillir, pour achever de les faire cuire. Vous verrez quand elles le seront suffisamment en les piquant avec une épingle, comme les Amandes & les Abricots verds: Si elles quittent l'épingle, il faut les ôter,

Pour les maintenir plus blanches, on y jette auparavant une poignée d'Alum pilé, & on leur donne encore un boüillon. Rafraîchissez-les ensuite sur le champ, en les jettant dans de l'eau fraîche; & aprés vous les mettez au petit Sucre, c'est-à-dire, sur deux cuillerées de Sucre une d'eau.

Vous égouterez-donc vos Noix, & les mettez dans des terrines; & aïant fait chaufer vôtre Sucre & Eau tout ensemble, vous les jettez par dessus: observez qu'il ne faut mettre le Sucre que tiede pendant trois fois sur les Noix. Le lendemain égoutez le sirop de vos terrines, sans en ôter les Noix, parce qu'il ne faut pas qu'elles passent du tout sur le feu. Vous ferez prendre cinq ou six boüillons à ce sirop, en l'augmentant d'un peu de Sucre, & vous le jetterez ensuite sur vos Noix. Le jour d'aprés, vous lui donnerez une quinzaine de boüillons: Le lendemain il faut le faire cuire au petit lissé; & les jours suivans successivement, au lissé, entre lissé & perlé, & enfin au perlé, l'augmentant chaque fois de Sucre, afin que vos Noix baignent toûjours également dans le sirop. Pour les achever, vous les mettrez passer la nuit à l'Etuve, & les empoterez ensuite.

Elles sont fort blanches de cette façon, pourvû qu'on se serve de beau & bon

Sucre. On en fait ſecher à l'Etuve quand on veut, comme des autres fruits. Pour les liquides, il faut y mettre du ſirop d'Abricots ; elles s'en conſerveront mieux.

Si vous les voulez larder d'écorce de Citron à la maniere des Noix de Roüen, vous le faites avant que de les mettre à l'Etuve pour les achever ; on leur fait pour cela l'ouverture neceſſaire avec la pointe d'un coûteau, ſoit tout au travers, ou au haut de la Noix, & alors l'écorce de Citron qui en ſortira, paroîtra comme ſi c'en étoit la queuë. On y peut auſſi ajoûter l'ambre, qui leur donnera un parfum plus agreable à l'odorat, & en même tems au goût.

Noix noires.

Aïez des Noix vertes, pelez-les legerement, de maniere que l'on ne voïe pas le blanc. Enſuite faites-les blanchir dans l'eau, & lors qu'elles quittent l'épingle, jettez-les dans l'eau fraîche ; laiſſez-les-y vingt-quatre heures, les changeant d'eau deux ou trois fois ; enſuite mettez-les au petit Sucre, & les achevez comme les blanches. D'autres prennent plus de précaution ; aprés les avoir pellées legerement, comme nous avons dit, les coupent par quartiers, enſuite les font blanchir & les font tremper pendant neuf jours dans de

l'eau claire, les changeant tous les jours d'eau, & les confisent comme les blanches.

CHAPITRE XII.

Des Prunes.

ENtre les differentes especes de Prunes, celles dont on confit le plus sont, les Perdrigons, les Mirabelles, les Prunes de l'Isle-vert, & quelques-autres de celles qui ont non seulement un goût fort relevé & fort sucré, mais encore dont la chair est plus ferme, pour demeurer en leur entiere étant confites. Commençons par les Perdrigons.

Pour confire le Perdrigon blanc.

Il faut les piquer d'une épingle trois ou quatre coups à la queuë, & quelques-autres dans le corps en divers endroits, afin que dans la suite elles ne se déchirent point, & que le Sucre les penetre mieux. Vous les jetterez à mesure dans de l'eau, puis vous ferez chaufer & boüillir d'autre eau où vous les glisserez : & quand elles commenceront à monter, vous les descendrez de dessus le feu pour les laisser refroidir : ensuite remettez-les sur un petit feu pour les

les faire reverdir, & les couvrez, prenant garde qu'elles ne boüillent, parce qu'elles deviendroient en marmelade. Quand vous verrez qu'elles seront bien vertes & un peu mollettes, vous les rafraîchirez les mettant dans de l'eau fraîche ; ensuite égoutez-les pour les mettre au petit Sucre, c'est-à-dire, sur deux cuillerées de sucre, une cuillerée d'eau, jusqu'à ce que vôtre fruit que vous aurez mis dans des terrines baigne sans surnager. Vous les laisserez ainsi jusqu'au lendemain, que vous les jetterez dans un poëlon pour les faire fremir sur le feu, en les remuant doucement de tems en tems, pour empêcher qu'elles ne boüillent. Le jour suivant vous les égouterez sur la passoire ou sur des tamis, puis ferez prendre sept ou huit boüillons au sirop, & vous les glisserez dedans; & aprés que vous les aurez fait fremir, vous les ôterez de dessus le feu, & les laisserez jusqu'au lendemain, que vous donnerez au sirop quinze ou seize boüillons, & l'augmenterez de sucre ou de sirop d'abricots, lequel est meilleur, les empêchant de candir ; en sorte que vos Prunes baignent toûjours également. Le jour d'aprés, faites cuire vôtre syrop à lissé, & le lendemain entre lissé & perlé ; & y aïant glissé vôtre fruit, faites-le fremir à chaque

fois, & l'ôtez ensuite de dessus le feu. Pour la derniere fois vous ferez cuire vôtre sirop à perlé, & glisserez vos Prunes dedans ; vous leur donnerez sept ou huit boüillons couverts, les écumerez, & les dresserez quand vous voudrez, pour les mettre secher à l'étuve.

Il faut choisir vôtre Perdrigon qu'il ne soit pas tout-à-fait meur, & de même de la plûpart des autres fruits. Les autres especes de Prunes qui ont du rapport à celles-ci se confiront de même, entre autres les Prunes de l'Isle-vert & de Sainte-Catherine.

Prunes de Perdrigons pelées.

Prenez des grosses Prunes, pelez-les, & en pesez quatre livres ; si elles sont fermes vous les passerez deux ou trois boüillons à l'eau, aprés les mettrez égouter sur un tamis : vous ferez cuire quatre livres de sucre à la plume, & vous y mettrez les Prunes dedans, que vous ferez cuire cinq ou six boüillons : vous les ôterez du feu, & les laisserez reposer : deux heures aprés vous ôterez les Prunes avec une écumoire que vous mettrez dans une terrine, & vous ferez cuire le sirop un peu fort, & vous le jetterez dessus les Prunes, & les remettrez encore dessus le feu cuire quatre boüil-

lons : quand vous verrez que le ſirop ſera fait, vous les ôterez de deſſus le feu, les laiſſerez refroidir & les mettrez dans des pots. Si les Prunes étoient meures, il ne les faudroit pas paſſer à l'eau. Et pour la cuiſſon du ſucre vous le mettrez à la perle ; & pour le achever de cuire vous ferez de même que celles que vous aurez paſſées à l'eau : il faut obſerver la même choſe pour les Prunes de Mirabelles.

Prunes Mirabelles

Vous prenez des Mirabelles que vous piquez d'une épingle en pluſieurs endroits ; puis vous faites boüillir de l'eau dans laquelle vous les jettez : quand elles ſont montées ſur l'eau, vous les tirez pour les rafraîchir promtement dans de l'eau fraîche. Enſuite vous les égoutez & les mettez au ſucre clarifié que vous faites chauffer, puis vous le jettez ſur vôtre fruit dans les terrines. Le lendemain égoutez-les, faites cuire vôtre ſirop au petit liſſé, le jour d'aprés au grand liſſé, & le troiſiéme jour à perlé, où vous ferez prendre ſept ou huit boüillons à vos Prunes. A chaque fois que vous les paſſerez ainſi ſur le feu, il faut les augmenter de ſucre qui ait la même cuiſſon, afin qu'elles baignent toûjours également dans les terrines ou poëlons, où vous

les laiſſez aprés que vous les avez fait fre-mir. Quand vous les voudrez achever, on les met paſſer la nuit à l'étuve, & le len-demain il faut les égouter, les dreſſer & les mettre ſecher à l'étuve.

Autre maniere.

Prenez quatre livres de Prunes Mirabel-les, qui ſoient mûres & ſans taches : vous les piquerez avec la pointe d'un coûteau, vous ferez boüillir une poëlée d'eau ſur le feu, & vous jetterez vos Prunes dedans, que vous ferez boüillir quatre ou cinq boüillons, & les deſcendrez de deſſus le feu : vous les mettrez égouter ſur un tamis, & vous ferez cuire cinq livres de ſucre à la plume, & vous y mettrez vos Prunes dedans, que vous ferez cuire cinq ou ſix boüillons, & les laiſſerez repoſer un jour : aprés les mettrez cuire juſques à ce qu'elles ſoient à ſirop ; les laiſſer refroi-dir & les mettre dans des pots que vous ne couvrirez que le lendemain. Les Pru-nes de Perdrigons ſe font de même ; quelques-uns les font ſans les paſſer à l'eau ; vous pouvez l'eſſaïer, obſervant pour le reſte ce que nous avons dit ci-deſſus.

Prunes rouges.

Vous prenez des Prunes, ſoit Perdri-gons rouges, Diaprées, Imperiales, Abri-

cotées ou autres ; vous les fendez comme des Abricots, & leur ôtez le noïau. Si vous avez quatre livres de fruit, vous ferez clarifier quatre livres de sucre, & vous mettrez l'un & l'autre dans un poëlon sur le feu, & vous le remuërez de tems en tems, de peur que vos Prunes ne se dépoüillent si elles venoïent à boüillir. Aprés que vous les aurez fait fremir, retirez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir ; puis les égoutez sur une passoire ou étamine, & faites cuire le sirop à lissé : glissez vôtre fruit dedans, & lui faites prendre sept ou huit bouïllons couverts, en écumant soïgneusement, aussi-bien qu'aprés avoir ôté vôtre poëlon de dessus le feu : vous mettrez vos Prunes dans des terrines passer la nuit à l'étuve, & le lendemain vous les égouterez quand elles seront froides, & les dresserez pour les faire secher à l'étuve sur des ardoises ou tamis.

Prunes à mi-sucre & autres.

Prenez quatre livres de fruit & faites cuire quatre livres de sucre à perlé, mettez-y vôtre fruit dedans & donnez-leur un petit bouïllon, aprés quoi ôtez-les & les laissez jusqu'à ce qu'elles aïent jetté leur eau. Vous les remettrez ensuite sur le feu, & les ferez bouïllir jusqu'à perlé ; puis

vous les mettrez dans des terrines jusqu'au lendemain, que vous les égouterez & dresserez comme les autres, pour les faire sécher à l'étuve.

Toutes sortes de bonnes Prunes se peuvent confire de cette façon.

Il y a de plus les Compotes, Pâtes & Marmelades de Prunes qu'on trouvera parmi les autres sous ces Titres.

On en peut encore confire, qu'on pelera aprés les avoir passées à l'eau sur le feu; & l'on observera quant au reste la même chose que par tout ci-devant: on les poudre de sucre en les mettant sécher.

CHAPITRE XIII.

Des Poires qu'on tire au sec, ou qu'on garde liquides.

C'Est ici le fruit dont il y a un plus grand nombre d'especes: on n'en confit ordinairement que fort peu; sçavoir les Muscadilles, le Blanquet, le gros Muscat, l'Orange, le Certeau, & principalement les Poires de Rousselet; la plûpart des autres sont des fruits trop fondans, ou trop fermes pour cela; & si on ne les mange cruds, on n'en fait que des Pastes, des

Marmelades & des Compotes. On en verra la maniere ſous ces articles : Voïons ce qui regarde les Poires qu'on tire au ſec, ou qu'on garde au liquide.

Poires de Rouſſelet.

Vous prenez des Poires que vous piquerez par la tête bien avant avec un clou, puis vous les mettez dans de l'eau ſur le feu. Il faut prendre garde que l'eau ne bouïlle, mais quand elle voudra bouïllir vous y verſerez de tems en tems de l'eau fraîche. Lorſque vos Poires ſeront un peu mollettes vous les rafraîchirez, puis les pelerez, & à meſure vous les jetterez dans de l'eau ; vous les mettrez enſuite au ſucre clarifié, les aïant égoutées, & leur ferez prendre quarante à cinquante bouïllons ; puis laiſſez-les repoſer juſques au lendemain que vous les égouterez, & ferez cuire le ſirop à liſſé : quand il le ſera, jettez vôtre fruit dedans, & lui faites prendre un ou deux bouïllons. Le jour ſuivant vous ferez cuire vôtre ſirop entre liſſé & perlé, & le lendemain à perlé pour achever vos Poires, auſquelles vous donnerez pour lors dix ou douze bouïllons couverts, & les deſcendrez enſuite. Etant refroidies, vous les empoterez & les conſerverez de la ſorte, pour les tirer au ſec quand vous

en aurez besoin ; ce que vous ferez de la même maniere qu'il a été dit pour les Abricots. Elle consiste à faire chaufer & bouillir de l'eau dans un poêlon, dans lequel vous mettez vôtre pot ; & par cette espece de bain-marie, vôtre sirop se liquefie, & vous tirez vôtre fruit que vous mettez égouter, puis sécher à l'étuve sur des ardoises ou planches, l'aïant poudré de sucre. On en tire aussi au sec sur la champ, & elles se conservent fort bien ; il faut avoir soin de les retourner & changer, & les serrer enfin dans vos boëtes ou coffrets, avec du papier à chaque rang.

Poires Blanquets.

Comme ce fruit est plus hâtif que le Rousselet, & qu'il est assez en estime, on en confit puelques-uns pour la nouveauté, que l'on tire au sec sur le champ. On les prepare pour cela de la même maniere, c'est-à-dire, qu'on les fait blanchir à l'eau sur le feu, aprés les avoir piquez par la tête, empêchant que l'eau ne boüille ; & quand vos Poires sont assez mollettes à force de chaleur seulement, vous les tirez pour les faire rafraîchir & les peler, les jettant à mesure dans d'autre eau fraîche. On les met ensuite au sucre comme il vient d'être clarifié, & on les acheve de même façon

que

que les Rousselets ; il faut poudrer les uns & les autres de sucre fin avec la Poudrette, quand on les met à l'étuve, ou qu'on les retourne, en quoi on n'a qu'à suivre ce qui est marqué pour les autres fruits, comme les Abricots, Prunes & le reste.

Gros Muscat, Oranges, Certeau & autres.

Toutes ces Poires & autres qu'on voudroit confire entieres, se peuvent passer à l'eau & au sucre comme le Rousselet ; ainsi ce ne seroit qu'une repetition inutile de s'y arrêter.

Bergamotte musquée.

Cette espece de Poire est encore excellente confite, étant une petite Poire séche fort musquée. On l'appelle aussi la Poire du Colombier, ou de Sicile, ou le petit Muscat d'Automne. Pour la confire, voïez ce qu'on a marqué pour les precedentes, principalement pour le Rousselet, & vous reglez entierement là-dessus, la maniere en étant aussi generale qu'assurée, pour toutes ces especes de Poires d'Eté.

Poires par quartiers, & autres.

Outre les Poires ci-dessus qu'on peut confire entieres pour tirer au sec, il y en a

de plus grosses qui ne peuvent guere se confire que par quartiers, & pour garder au liquide. Quelques-uns les fendent pour cela par la moitié avant que de les passer à l'eau ; mais il est plus à propos de ne le faire, ni de ne les peler qu'aprés, parce qu'elles se noircissent, & sont plus sujetes à se remplir d'eau & à se tourner en marmelade. Du reste on n'y fait autre chose pour les Poires ci-devant.

Si vous vouliez confire des Poires un peu grosses dans leur entier, il est bon de les vuider de leur trognon ou cœur, comme on feroit une Orange, & on les achevera en les passant au sucre à plus de reprises : Ces dernieres se peuvent aussi tirer au sec.

CHAPITRE XIV.

Des Pêches & des Figues.

CEs deux fruits sont si estimez dans leur chair naturelle qu'on n'en confit gueres. On laisse ce soin à l'égard des Figues aux Genois & aux Provençaux, chez qui elles sont plus communes, & même d'un goût plus relevé & plus sucré, à cause de la chaleur du païs ; & l'on se con-

tente ordinairement de celles qui nous viennent de-là. Voici cependant ce qu'on peut obſerver pour les unes & pour les autres, ſi l'on a deſſein d'en confire.

Pêches vertes.

Lorſque les Pêches, ſoit de Corbeil ou autres, d'une conſideration mediocre, ſont encore vertes & petites, on les peut confire comme on a vû les Abricots verds, page 27. les preparant de la même maniere pour en ôter le foin & pour les faire reverdir, avant que de les mettre au ſucre. Mais ſi elles étoient plus groſſes, & que le noïau fut formé, il faut les peler & les fendre pour l'ôter; aprés quoi vous les paſſerez à l'eau ſur le feu juſqu'à ce qu'elles ſoient aſſez mollettes, Etant enſuite rafraîchies & égoutée, vous les ferez reverdir dans d'autre eau à petit feu, puis vous les mettrez au petit ſucre, c'eſt-à-dire, ſur deux cuillerées de ſucre clarifié, une d'eau que vous ferez chauffer; & y aïant gliſſé vos Pêches, vous leur donnerez quelques boüillons en les écumant. Le lendemain vous ferez cuire le ſirop au petit liſſé; & y aïant mis vôtre fruit, vous le ferez fremir, & le laiſſerez ainſi juſqu'au jour ſuivant, que vous ferez cuire le ſirop au liſſé, en l'augmentant de ſucre; puis vous y gliſſerez vos Pêches,

& leur donnerez un boüillon : Enfin vous les acheverez si vous voïez qu'elles aïent bien pris sucre, & pour cela vous ferez cuire le sirop à perlé, l'augmentant de sucre de même ; & y aïant glissé vôtre fruit, vous lui ferez prendre un boüillon couvert, & l'ôterez ensuite. Vous l'écumerez ; & parce que les Pêches ont la chair un peu froide & aqueuse, vous mettrez vôtre poëlon passer la nuit à l'étuve, pour en attirer & dessécher toute l'humidité, & le lendemain vous les dresserez sur des ardoises ou autre chose, pour les mettre sécher à l'étuve, poudrées de sucre ; ou bien vous les empoterez, pour les tirer au sec au besoin, en suivant ce qui a été marqué page 31. Les Pêches que l'on confit avant que le noïau soit formé, se mettront au sucre tout comme les Abricots verds, ou les Amandes vertes, & on y prendra les mêmes soins ; ainsi voïez page 27. Il s'en pourroit faire aussi des Pâtes, de la Marmelade & des Compotes, aussi bien que des suivantes ; ce que sera marqué en son lieu.

Pêches meures.

Quoique nous disions Pêches meures, il ne faut pas neanmoins attendre, quand on en veut confire, qu'elles le soient entierement ; il faut les prendre qu'elles ne

ſoient qu'à demi tournées, à cauſe de leur chair mollaſſe & pâteuſe. Vous les pelez ou tournez proprement, & les fendez pour en ôter le noïau, & les paſſez enſuite à l'eau ſur le feu pour les blanchir. A meſure qu'elles monteront au-deſſus, vous les tirerez avec l'écumoire, & les mettrez rafraîchir dans de l'eau : puis les aïant égoutées vous les mettrez au ſucre comme il vient d'être clarifié, & les ferez boüillir juſqu'à ce qu'elles n'écument plus, & vous ôterez cette écume avec ſoin. Laiſſez-les de la ſorte juſqu'au lendemain, que vous les égouterez & ferez cuire le ſirop à liſſé, en l'augmentant de ſucre, & vous gliſſerez vôtre fruit dedans : vous lui ferez prendre un boüillon, & le deſcendrez enſuite. Le jour ſuivant égoutez-le comme auparavant, & faites cuire le ſirop à perlé, puis vous y gliſſerez vos Pêches, & l'augmenterez de ſucre cuit à perlé. Aprés leur avoir fait couvrir le boüillon, deſcendez-les & les mettez paſſer la nuit à l'étuve : aprés quoi vous les dreſſerez ſur des ardoiſes, ou planches, pour les tirer au ſec, les poudrant de ſucre de chaque côté lorſque vous les retournerez ; à moins que vous ne vouliez les garder quelque tems au liquide.

Vous pourrez auſſi confire des Pêches comme les Abricots à mi-ſucre qu'on a

vûs page 33. & les dresser de l'une & l'autre maniere, à oreilles comme cet autre fruit, en contournant une des moitiez lorsqu'elles tiennent ensemble, ou en apliquant deux l'une sur l'autre qu'elles se débordent mutuellement, quand elles sont petites.

Pavis.

On peut confire des Pavis comme des Pêches, observant ce qui a été dit pour la maniere de les mettre au sucre : & le Pavi blanc est sur tout fort propre pour cette sorte de Confiture.

Figues sèches.

Piquez vos Figues auprés de la queuë avec la pointe d'un coûteau avant que de les blanchir, ce que vous faites en les jettant dans de l'eau boüillante sur le feu, & un moment aprés vous les ôtez & les mettez rafraîchir. Il y en a qui ne les piquent qu'alors, pour les remettre comme on fait sur le feu, sans laisser boüillir l'eau ; & quand elles sont mollettes & qu'elles montent au-dessus, on les descend & on les rafraîchit. Il faut aprés les faire reverdir, les passant encore une fois à l'eau sur le feu ; puis on les descend, on les rafraîchit, on les égoute, & on les met au petit su-

cre, ou tout au plus au ſucre clarifié, ſuivant que vos Figues étoient vertes, ou déja un peu meures. Vous les ferez fremir dans ce ſucre, & les laiſſerez ainſi juſqu'au jour ſuivant, que vous ferez cuire vôtre ſirop à liſſé, le lendemain entre liſſé & perlé, & enfin à perlé, l'augmentant chaque fois de ſucre ce qui ſera neceſſaire. Vous gliſſerez à chaque fois vôtre fruit dans le ſirop parvenu à ces cuiſſons, & le ferez fremir; & quand vous le voudrez achever, vous ferez couvrir quelques boüillons à vos Figues, vous les écumerez & les empoterez enſuite, ſi vous ne les voulez tirer au ſec tout d'un tems, en les dreſſant ſur des ardoiſes aprés les avoir égoutées, pour les mettre ſécher à l'étuve; en les poudrant de ſucre fin avec la poudrette.

Il faut choiſir vos Figues qui ne ſoient qu'à demi meures, ou même plus vertes, pourvû qu'elles ſoient dans une bonne groſſeur. La Figue de Genes, dite l'Aubiçon ou la Figue Fiévre, eſt des plus excellentes pour cela; & comme elle eſt d'un violet-brun, ſi elle étoit déja tournée quand on la veut confire, on ne la fait point reverdir, non plus que les autres ſemblables.

Autre maniere.

Prenez des Figues à demi meures, piquez-les du côté de la queuë, & les passez à l'eau boüillante quinze ou seize boüillons; ensuite mettez-les égouter dessus un tamis: & sur quatre livres de fruit vous férez cuire trois livres de sucre à perlé, & vous y mettrez vôtre fruit dedans, & leur ferez prendre sucre petit à petit; & quand elles auront pris sucre à sirop de garde, vous les mettrez égouter sur un tamis, & les attacherez par la queuë avec du fil que vous pendrez à des petits bâtons, & les mettrez sécher à l'étuve à petit feu.

CHAPITRE XV.

Des Pommes

CE fruit n'est pas d'un grand usage pour confire, & peu exquis pour cela, du moins pour être tiré au sec dans son espece; car pour ce qui est des Pâtes & Marmelades, & principalement des Compotes, il s'en fait assez, même jusqu'aux fruits nouveaux. On peut cependant en confire quelques-ûnes des deux manieres suivantes, quand on n'a pas d'autre fruit.

Pommes vertes.

Vous pouvez choisir quelque espece de Pommes douces fort petites, & les peler, leur laissant la queuë. Vous les fendrez ensuite un peu pour les faire mieux penetrer au sucre; & les aïant passées à l'eau pour les éverdumer & blanchir, vous les rafraîchirez, puis les ferez reverdir à petit feu dans d'autre eau ou dans la même: étant bien mollettes rafraîchissez-les encore, puis les aïant égoutées, vous les mettrez au sucre comme il vient d'être clarifié, & leur donnerez quelques boüillons. Le jour d'aprés faites cuire le sirop au lissé, une autre fois entre lissé & perlé, & enfin au perlé: & y glissez vôtre fruit pour le faire fremir, & le laisser ensuite jusqu'au lendemain. A cette derniere cuisson vous ferez couvrir le boüillon à vos Pommes; vous les descendrez, & étant refoidies, vous les égouterez si vous en vouliez tirer au sec; mais elles ne sont bonnes proprement que pour le liquide, ainsi vous les empoterez de la sorte, pour vous en servir au besoin.

Pommes de Calville & de Reinette par quartiers.

Les premieres conservent une rougeur assez agreable, & les autres pourroient

passer pour des Abricots, y mettant du sirop d'Abricots en les achevant. Vous les fendez les unes & les autres les aïant pelées, & vuidez les cœurs ou trognons de chaque moitié; ou bien vous attendez à les peler & vuider, que vous les aïez blanchies & passées à l'eau pour les rendre mollettes. Vous les rafraîchissez ensuite; & les aïant égoutées vous les mettrez au sucre clarifié, & leur ferez prendre une trentaine de boüillons: laissez-les reposer de la sorte jusqu'au lendemain que vous les égouterez, & ferez cuire le sirop à lissé: Quand il le sera, jettez vôtre fruit dedans, faites-lui prendre un ou deux boüillons. Le jour d'aprés faites cuire le sirop entre lissé & perlé, & le lendemain à perlé, où vous leur donnerez dix ou douze boüillons couverts. Etant refroidies vous les pouvez tirer au sec comme tout le reste, les mettant égouter, puis les dressant sur des ardoises poudrées de sucre fin avec la poudrette; sinon vous les conservez au liquide, & lorsqu'une autre fois vous les voudrez tirer au sec, vous ferez cuire du sucre à perlé, où vous leur donnerez quelques boüillons: Et elles se tireront au sec plus belles, de même que tout autre fruit où lon voudra en user ainsi, parce qu'il arrive toûjours que leur humidité décuit un peu le sucre à la suite du

tems, ce qui empêche qu'ils ne séchent facilement.

CHAPITRE XVI.

Du Verjus & Muscat.

QUoique ces deux especes de Raisins soient fort opposées, elles n'en sont pas moins estimées en confitures. Le Verjus si connu à Paris sous ce nom, est le Bourdelaz, dont il y a de trois sortes, le blanc, le rouge & le noir : Au défaut on prend du Pergoloise ou raisin d'Italie, dont le grain est longuet & clair semé. Les meilleurs Muscats pour confire sont le Muscat long, ou Passe-Musqué, & le Muscat blanc de Frontignan. Voïons ce qu'on doit observer pour les uns & les autres.

Verjus liquide.

Vous ferez fremir de l'eau, & jetterez vôtre Verjus dedans : Quand il commencera de monter, vous l'ôterez, le mettrez rafraîchir ; & le ferez ensuite reverdir sur le feu dans d'autre eau, ou dans la même. Tandis qu'il s'égoutera vous ferez cuire du Sucre à perlé, & jetterez vôtre Verjus dedans, jusqu'à ce qu'il veüille fremir : alors

vous l'ôterez, & le laisserez jusqu'au lendemain, que vous le remettrez sur le feu, & le remüerez doucement jusqu'à ce qu'il veüille bouillir. Le jour d'aprés égoutez-le sur une passoire, & faites cuire le sirop au petit perlé; & aïant mis vôtre Verjus dedans, faites-le tant soit peu fremir. Le lendemain égoutez-le de même, & faites cuire le sirop à perlé, puis vous y jetterez vôtre Verjus, & lui donnerez sept ou huit boüillons. Il faudra ensuite le tirer de dessus le feu, le laisser refroidir, & l'empoter pour le besoin.

On doit avoir choisi du Verjus qui ne commence qu'à meurir, & n'en prendre que les plus beaux grains, dont on ôtera les pepins, les incisant d'un côté.

Autre maniere.

Prenez quatre livres de gros Verjus, ôtez-en les pepins, & faites boüillir de l'eau dans une poële & y mettez vôtre Verjus dedans: faites le boüillir trois boüillons, pas plus, & ôtez la poële de dessus le feu, & remettez-là dessus de la cendre chaude pour faire verdir pendant cinq ou six heures; la bien couvrir: aprés vous prendrez un tamis, & jetterez vôtre Verjus dessus pour l'égouter; ensuite vous clarifierez quatre livres de Sucre & le ferez cuire

à la plume, & vous mettrez vôtre Verjus dedans, que vous ferez cuire huit ou dix boüillons ; ensuite vous le tirerez avec une écumoire & le mettrez dans une terrine : vous ferez cuire vôtre sirop dix ou douze boüillons, & le verserez dessus vôtre Verjus, & vous remettrez le tout dans la poële cuire sept ou huit boüillons ; aprés le reverser dans la terrine, le laisser refroidir, & le mettre dans des pots.

Autre maniere.

Prenez telle quantité de Verjus preparé, c'est-à-dire, vuidé ou pelé : mettez-les dans une poële ; sur livre de fruit mettez livre de Sucre en poudre tres-fin : laissez le tout fondre, & lors qu'il sera fondu, mettez-le sur le feu ; & lorsqu'il aura boüilli & écumé, il sera fait & est tres-beau. Le Verjus entier se fait de même avec la queuë.

Verjus au sec.

On le prepare & on le met au Sucre de la même maniere que pour le liquide, hors qu'on peut faire cuire le Sucre au perlé un peu plus fort la derniere fois qu'on l'acheve, pour le tirer plus facilement au sec, l'aïant laissé refroidir & fait égouter, comme les Cerises à oreilles qu'on a vû, à

la maniere desquelles on le peut dresser; sinon on y laissera la queuë, & on refermera le grain. Souvenez-vous, de l'une ou l'autre façon, de le poudrer legerement de Sucre avec la poudrette, en le mettant à l'Etuve, & en le retournant.

Le Verjus liquide est la maniere dont on le confit le plus ordinairement; on le fait ou plein, ou le vuidant de ses pepins. Il s'en confit aussi de pelé, & il n'y a qu'à y observer ce qu'on a marqué pour celui qu'on ne pele point.

Muscat liquide pelé.

Prenez du Muscat qui soit gros & meur, & qu'il ait la peau verte; pelez-le & en ôtez les pepins; pesez-en quatre livres, & faites-le verdir dans une poële sur le feu; la mettre seulement dessus la cendre chaude pendant une heure, & que la poële ou terrine soit bien couverte: & quand il sera verdi vous ferez cuire quatre livres de Sucre à la plume, & y mettrez le Muscat dedans: le faire cuire à grand feu quatorze ou quinze boüillons, & vous verrez si le sirop est fait: ensuite vous le vuiderez dans une terrine, le laisserez refroidir & le mettrez dans des pots.

Autre maniere.

Choisissez vôtre Muscat, qui ne soit qu'à demi meur, ou même un peu verdelet; vous le pelerez si vous voulez, & en ôterez les pepins l'aïant incisé, ou le laisserez en son entier. On pourroit le blanchir, ou le passer à l'eau sur le feu; mais il se peut fort bien confire sans cela. Pour cet effet faites cuire du Sucre à lissé, & y aïant mis vôtre Muscat, faites-le un peu fremir, puis laissez-le de la sorte jusqu'au lendemain. Si vous voïez qu'il ait assez pris Sucre, vous l'acheverez en faisant cuire le sirop à perlé, & vous y glisserez vôtre fruit pour lui faire couvrir quelques boüillons en l'écumant, puis vous l'emporterez proprement, & le couvrirez lorsqu'il sera refroidi: Sinon, ne l'achevez qu'en trois Cuissons, dont la seconde sera entre lissé & perlé, mais qu'à la derniere, vôtre Sucre soit toûjours à perlé. Si vous le faites fondre en premier lieu avec du jus d'autres Muscats exprimez, il en aura plus de parfum.

Muscat en grappe sec.

Il faut faire cuire du Sucre à la plume; & aïant descendu le poëlon, y ranger vôtre Muscat. Vous le remettrez ensuite sur

le feu, & le ferez couvrir le boüillon, ôtant ce qu'il rendra d'écume, aussi-bien que dans l'Article ci-dessus. Vôtre sirop ne doit alors être revenu qu'à perlé, ainsi vous le pouvez descendre, le laisser refroidir, égouter ensuite vôtre fruit, & le dresser pour le mettre secher à l'Etuve.

Ce Muscat peut être un peu plus meur que pour le liquide. Celui qui l'est tout-à-fait peut se glacer, comme on verra dans l'Instruction pour les fruits cruds. Il s'en peut faire aussi des Pâtes & des Compotes, & cela sera expliqué sous ces Titres.

CHAPITRE XVII.

Des Coings & Cotignacs.

LEs Coings sont une des Confitures domestiques le plus en usage, tant pour leur agrément, qu'à cause de leur utilité pour certaines indispositions. C'est ce qui rend assez commune la maniere de les confire, soit par quartiers, ou en Cotignac ou Gelée. On ne laissera pas de la marquer ici, afin qu'un chacun le puisse faire plus sûrement. Commençons par les Coings qu'on veut confire par quartiers.

Coings

Coings liquides.

Choisissez vos Coings bien meurs, les plus jaunes & les plus sains, & les passez à l'eau sur le feu les aïant piquez; puis vous les pelerez, les mettrez par quartiers & ôterez les cœurs. Il y en a qui font tout cela avant que de les blanchir, mais il est mieux de ne le faire qu'aprés, aussi-bien que pour les autres Fruits; parce qu'autrement ils se remplissent trop d'eau, & deviennent mollasses & cotoneux, plus promts à se tourner ensuite en Marmelade. Soit que vous le fassiez devant ou aprés, il faut avoir soin de mettre vos Coings dans de l'eau fraîche à mesure que vous les pelez. Vous pouvez faire une petite décoction de vos pelures, des trognons, & de quelques parties d'autres Coings; & l'aïant passée vous vous en servirez pour faire cuire ceux que vous voulez confire, jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets; sinon vous le passerez à l'ordinaire. Etant assez mollets, tirez-les & les rafraîchissez; puis vous les mettrez égouter, & cependant vous ferez chaufer du Sucre clarifié, un peu plus que tiedir, & le verserez sur vos Coings dans une terrine, ou poëlon. Le lendemain, ou le même jour, faites cuire le sirop seul au lissé; & y aïant glissé vôtre fruit, vous

le laisserez boüillir tout doucement, & l'écumerez. On croit qu'en le couvrant il se maintient plus rouge; mais on a pour cela le secours de la Cochenille preparée, ou même du vin, qui le rougit assez s'il est necessaire. Lorsque vos Coings auront boüilli trente ou quarante boüillons, en sorte que le sirop soit revenu du moins au lissé, vous les descendrez, & les laisserez jusqu'au jour suivant, que vous le ferez cuire entre lissé & perlé, & y jetterez vôtre Fruit pour lui donner quelques boüillons, & l'ôter ensuite de dessus le feu. Enfin pour l'achever vous ferez cuire le sirop à perlé; vous y glisserez vos Coings, & leur aïant fait couvrir le boüillon qu'ils reviennent à perlé, vous les descendrez, & les empoterez pour le besoin, le boüillon étant rabaissé.

Vous les pouvez dresser seuls dans des Boëtes; & étant refroidis, vous remettrez de nouveau vôtre sirop sur le feu, pour le faire cuire à perlé; & lorsqu'il le sera, vous en verserez sur vôtre Fruit, pour le couvrir d'une belle Gelée. C'est alors que vous y pouvez ajoûter la Cochenille preparée: ou bien à la derniere Cuisson des precedentes, quand on les empote sans façon.

Cotignac d'Orleans.

C'eſt celui qui a le plus de reputation, comme parmi les Noix blanches celles de Roüen. En voici la maniere.

Prenez vos Coings, & les coupez par morceaux, que vous pelerez & nettoïerez de leurs pepins. Aïez en même tems deux livres de Sucre cuit à caſſé, ſi vous avez par exemple ſix livres de Fruit; & y aïant mis vos Coings, faites cuire le tout enſemble pour les mettre en pâte. Vous les paſſerez enſuite dans une toile neuve pour les pouvoir bien preſſer; & ce qui ſera ſorti vous ſervira pour vôtre Cotignac. Faites cuire pour cet effet encore quatre livres de Sucre à perlé, puis vous y mettrez le reſte; & quand le tout ſera revenu à la même Cuiſſon, en l'écumant ſoigneuſement, vous le deſcendrez de deſſus le feu: & l'aïant écumé, s'il eſt neceſſaire, vous le mettrez dans vos Boëtes ou autres Pots, que vous laiſſerez à l'air quelques jours avant que de les couvrir.

Autres manieres de Cotignac.

Vous prenez des Coings ſans les peler, ni ôter les pepins; vous les coupez ſeulement par quartiers, & les faites cuire dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils ſe mettent en Mar-

melade. Vous passerez le tout à travers un linge sans le presser, ou bien à la chausse. La décoction qui en sera découlée, sera mise à part, tandis que vous ferez cuire autant de Sucre à cassé, où vous la mettez avec du vin blanc à discretion, ou bien du vin de Bourgogne, suivant la couleur que vous voulez donner à vôtre Cotignac. Vous y pouvez aussi ajoûter de la Canelle en bâtons un peu concassée, du Clou de Girofle, de la Muscade, & du Macis. Faites boüillir le tout ensemble doucement, & l'écumez avec soin, le remüant de tems en tems avec la cuillere ou spatule ; & quand vôtre Cotignac sera revenu à perlé, ou cuit en consistance de belle Gelée, qui tombe à gros morceaux en en prenant avec la cuillere, descendez-le de dessus le feu, & le versez sur un tamis au-dessus d'un poëlon, ou bien à travers un linge, & vous l'empoterez ensuite comme ci-devant. On le peut aussi verser dans des moules de plomb ; & quand vôtre Cotignac y est refroidi, vous faites chaufer de l'eau, où vous les mettez comme dans un Bain-marie, pour l'en tirer facilement, & le faire tomber dans vos Boëtes en renversant l'un sur l'autre.

Si l'on veut donner une plus belle teinte au Cotignac rouge, on a le secours de la Co-

chenille preparée, c'est-à-dire, qu'on a fait boüillir dans de l'eau, y ajoûtant ensuite de l'alum, puis de la crême de tartre ; & vous passerez le tout pour vous en servir au besoin.

On fait encore du Cotignac, où l'on peut mettre moins de Sucre, que de fruit ou de décoction ; & c'est toute la difference qu'il y a, de l'une ou l'autre de ces deux manieres qu'on le fasse.

CHAPITRE XVIII.

Des Oranges & de leurs Fleurs.

NOus voici, pour ainsi dire, à des Fruits d'hyver, & ce ne sont pas les moindres ; au contraire ils tiennent un des premiers rangs dans les confitures. Mais il faut auparavant parler des Fleurs qui se confisent principalement en été ; & nous viendrons ensuite à la maniere de confire les Oranges suivant leurs especes, qui sont celles de la Chine, de Portugal, de la Porte, & autres, douces, ou aigres, ou d'un aigre-doux.

Fleurs d'Oranges confites au liquide.

Il faut faire boüillir l'eau, y jetter vôtre Fleur d'Orange : lorsqu'elle commence à être tendre sous le doigt, il faut avoir

d'autre eau sur un autre fourneau aussi boüillante, & la jetter dedans : sur trois livres de Fleurs, deux jus de Citron suffisent : laissez-la boüillir encore une vingtaine de boüillons ; & s'écrasant aisément sous le doigt, rafraîchissez-les dans de l'eau fraîche avec un jus de Citron : ensuite mettez-les au Sucre clarifié, l'aïant fait auparavant chaufer. Observez que toutes les fois que vous verserez vôtre Sucre dessus vos Fleurs, qu'il ne soit que tiede. Le jour d'aprés vous ferez cuire vôtre Sucre au petit lissé, & le verserez sur vos fleurs ; car il ne faut pas qu'elles passent du tout sur le feu : & & pour les finir il faut le troisiéme jour faire cuire le Sucre au petit perlé, & les mettre dans des pots, & ne les couvrir que le lendemain : & pour les tirer au sec, il faut que la derniere cuisson ne soit qu'au lissé, & le jettez de même sur vos fleurs ; aprés quoi, les aïant laissé reposer & refroidir, vous les mettrez égouter, & les tirerez au sec avec le Sucre en poudre, les rangeant sur des tamis. Le lendemain vous les retournerez de l'autre côté, & les poudrerez de même de Sucre avec la poudrette.

Fleurs d'Oranges en boutons.

Aïez des Fleurs d'Oranges en boutons

& les piquez en deux endroits avec une épingle, un coup dans le cu, & l'autre dans le milieu en travers : mettez-les dans une cruche avec de l'eau & un peu de ſel ; portez-les à la cave, & les laiſſez cinq ou ſix jours ; enſuite vous les égoûterez, & vous aurez de l'eau de fontaine que vous mettrez ſur le feu ; & quand elle boüillira, vous jetterez vôtre Fleur dedans avec un peu de jus de Citron. Etant à moitié cuite, ce qui ſe connoît lorſque la queuë commence à reverdir, il faut avoir de l'eau ſur un autre fourneau, & mettre égouter vos boutons, que vous jetterez dedans quand elle boüillira. Lorſqu'ils ſeront cuits, vous les laiſſerez refroidir dans l'eau chaude : vous les égouterez & les mettrez au Sucre comme les Fleurs ci-deſſus ; c'eſt-à-dire, d'abord au Sucre clarifié, & les acheverez en trois fois ſans les paſſer ſur le feu, mais ſeulement égouter vôtre ſucre des terrines où ſont vos boutons, lui donner la cuiſſon marquée, & le renverſer ſur vos Fleurs, ou boutons ; puis les aïant laiſſé refroidir & fait égouter, les tirer au ſec avec le Sucre en poudre.

Oranges de Portugal en quartiers ou en bâtons.

Vous tournez ou zeſtez vos Oranges ;

comme il ſera dit des Citrons, hors qu'ici vous n'ôtez que tres legerement la ſuperficie de l'écorce. Vos Oranges étant ainſi preparées, vous les ſeparez en quartiers ou en bâtons, comme vous le jugerez à propos, & vous ôtez le jus. Vous faites boüillir de l'eau ; & quand elle boult vous jettez vos Oranges dedans. Vous voïez ſi elles ſont cuites quand elles quittent l'épingle : alors vous les rafraîchirez, les changeant dans de l'eau fraîche, puis vous les mettrez au Sucre comme il eſt clarifié. Vous leur ferez prendre ſept ou huit bouïllons couverts, & les laiſſerez repoſer juſqu'à ce qu'elles ſoient refroidies. Il faut enſuite les remettre ſur le feu juſqu'à ce qu'elles ſoient preſque à liſſé. Le lendemain vous les égouterez & empoterez ; puis vous ferez cuire vôtre ſirop à perlé, que vous jetterez par-deſſus, & les conſerverez de la ſorte juſqu'à ce que vous les vouliez tirer au ſec, en obſervant ce qui ſera dit pour les Citrons, page 101.

Oranges de Portugal entieres.

A meſure que vous tournez ou zeſtez vos Oranges, vous les jettez dans de l'eau. Il faut enſuite les faire blanchir ſur le feu juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mollettes & qu'elles quittent l'épingle ; aprés quoi vous

les

les rafraîchirez, & avec la petite cuillere faite exprés, vous les vuidez par un petit trou que vous faites où étoit le piquot. On les met au Sucre de la même maniere que les quartiers & bâtons ci-devant, & c'est aussi la même chose pour les tirer au sec.

Oranges de la Chine entieres, ou par quartiers.

Les premieres se confisent de la même façon que les precedentes, hors qu'on peut n'en pas vuider une partie, étant tres-agréables de la sorte toutes entieres, à cause de leur douceur ; on se contente d'y faire un trou à la tête, tant pour en ôter le durillon, qu'afin que le Sucre pénetre en dedans.

Pour celles qu'on veut confire par quartiers, on en fait trois quartiers d'une Orange, & on y observe la même chose que pour les Oranges de Portugal, ci-devant.

Orange de la Porte.

Cette espece d'Oranges, qui sont d'un aigre-doux, se confit en quartiers ou en bâtons, en quoi il n'y a encore à observer que ce qu'on a marqué ci-devant pour les autres.

Oranges aigres.

Il s'en fait en quartiers ou bâtons ; mais observez aprés les avoir fait blanchir, de les mettre tremper un ou deux jours dans des bacquets avec de l'eau, que vous changerez de tems en tems, afin qu'elles se desamertument, comme vous le connoîtrez par la teinture verte qu'elles imprimeront à l'eau. Du reste observez ce qui a été dit pour les autres sortes d'Oranges. Celles-ci se choisissent ou entre les Bigarades, ou entre les Oranges de Portugal, qui sont de cette qualité.

Roquilles d'Oranges.

Les Ecorces d'Oranges que vous tournez fort déliées, se confisent, principalement les douces, les laissant de toute la longueur qui se peut, & c'est ce qu'on appelle Roquilles. On les passe pour cela à l'eau sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient bien mollettes : ensuite on les met au Sucre comme il vient d'être clarifié, & on leur fait prendre une vingtaine de boüillons ; puis on les ôte de dessus le feu, & on les laisse jusques au lendemain que l'on fait cuire le sirop à lissé, & on les glisse dedans pour leur donner deux ou trois boüillons. Le jour d'aprés égoutez-les de

même, & faites cuire vôtre Sucre à perlé; & leur aïant fait couvrir le boüillon, vous les retirerez & empoterez, si vous n'en voulez pas tirer au sec dans le même tems. Cela se fait en blanchissant le Sucre en un coin comme le reste; il faut que ce soit d'autre Sucre, & le faire cuire à la plume; y passer vos Roquilles, & les dresser en rochers: ou bien faites cuire le Sucre à soufflé, jettez-y vos Roquilles, faites-leur couvrir le boüillon, & les laissez ensuite reposer; puis les tirez sur la grille ou claïon, & les mettez secher à l'Etuve, à quoi ils seront un peu de tems: ainsi l'autre maniere est preferable.

On fait de cette façon des Roquilles jaunes & blanches. Les jaunes sont ce que vous emportez de la premiere écorce de l'Orange; & les blanches sont ce qui s'enleve ensuite, en les tournant pour la seconde fois.

Zests d'Oranges de Portugal.

Ils se font tout de même que ceux de Citron, dont il sera parlé ci-aprés, où l'on peut avoir recours, sans qu'il soit besoin d'en faire ici une repetition inutile.

Tailladins d'Oranges.

On peut aussi faire des Tailladins des mêmes Oranges, & suivre pour cela ce qui sera marqué pour les Tailladins de Citrons, dont il s'en fait le plus.

Des Tailladins d'Oranges aigres, il s'en met en Dragée qu'on appelle Orangeaz: & qui est fort agreable quand on y emploïe de bon Sucre. On en fait de même de ceux de Citron.

CHAPITRE XIX.

Des Citrons.

LEs Citrons se peuvent confire differemment. On nous en apporte de petits verds entiers qui passent pour des Citrons des Indes. Les meurs qui nous viennent se confisent entiers, en bâtons, en Tailladins, en Zests, & autrement, sans parler des Pâtes, Marmelades & Conserves qu'on en a fait. Commençons par les premieres, quoiqu'en ces quartiers nous n'aïons gueres la commodité d'en confire de semblables.

Citrons verds des Indes.

Vous fendez legerement ces petits Citrons d'un côté, afin que le dedans prenne autant le Sucre que le reſte. Enſuite vous les mettez dans de l'eau ſur le feu, & empêchez qu'ils ne boüillent, y verſant de fois à autre de l'eau froide pour faire abaiſſer le boüillon. Quand ils monteront au deſſus, vous les deſcendrez de deſſus le feu & les rafraîchirez. Il faut aprés les faire reverdir, en les remettant ſur le feu dans la même eau, ou en d'autre que vous ferez boüillir peu à peu, juſqu'à ce que vos Cit ons ſc i ent bien mollettes, & qu'ils quittent l'épingle. Alors vous les ôtez & les rafraîchiſſez de nouveau, & il n'y a plus enſuite qu'à les mettre au ſucre de la même maniere que les ſuivans.

Citrons blancs en bâtons.

Il faut zeſter ou tourner vos Citrons, ſuivant l'intention que vous aurez de confire ces Zeſts, ou de faire des Roquilles. On appelle tourner, enlever la peau ou écorce fort mince & fort étroite avec un petit coûteau, en tournant au tour du Citron : de telle ſorte que cela fait une longueur de pluſieurs braſſes quand on en prend ſoin. Zeſter, c'eſt couper l'écorce

du haut en bas par petites bandes les plus minces qu'il se peut. Vos Citrons étant ainsi accommodez, vous les coupez par quartiers, puis en bâtons, partageant ces quartiers en deux ou en trois, suivant leur grosseur. Vous mettez de l'eau sur le feu que vous faites boüillir, & vous y jettez vos Citrons : on les fait blanchir ainsi, avec leur jus qui les maintient plus blancs, & qui d'ailleurs est difficile à détacher de la chair, quand ils n'ont pas passé sur le feu. Il ne faut pas avoir oublié de les mettre dans de l'eau à mesure que vous les tournez ou zestez, autrement ils noirciroient.

Lorsque vous verrez que vôtre chair de Citron sera bien ramollie, vous la rafraîchirez, & vous la mettrez ensuite au Sucre comme il vient de la chausse. Vous lui ferez prendre sept ou huit boüillons, & verserez le tout dans des terrines, jusques au lendemian que vous égoutez le sirop sans ôter le Fruit, & lui donnez vingt ou trente boüillons, l'aïant augmenté d'un peu de Sucre. Vous les jettez ensuite sur vos Citrons, & de même les jours suivans, que vous faites cuire vôtre sirop, premierement au petit lissé, une autre fois au lissé, une autre fois entre lissé & perlé, & enfin au perlé, l'augmentant chaque fois de Sucre.

Pour cette derniere Cuisson qui acheve vôtre Fruit, vous l'égoutez & le rangez dans des Pots ou Talvannes, si c'est pour conserver ; & vôtre sirop étant cuit à perlé, vous le jettez par-dessus. Vous pouvez aussi en tirer au sec dés-lors, ou quand il vous plaira. Il n'y a pour cela qu'à les laisser refroidir ; ce qu'on peut hâter, si l'on est pressé, en mettant le cu du poëlon dans de l'eau. Cependant faites cuire du Sucre à la plume ; & aïant égouté vos Citrons, jettez-les dedans, & leur faites couvrir le boüillon ; aprés quoi vous les descendrez de dessus le feu ; & le boüillon étant entierement rabaissé vous commencerez de travailler & blanchir vôtre Sucre en un coin, en l'amenant avec la cuillere contre le bord du poëlon. Vous passerez ensuite vos Citrons dans ce Sucre blanchi ; & les mettez égouter sur des claïons. Ils seront secs en fort peu d'heures. Les autres fois qu'on en veut tirer au sec, il n'y a qu'à pratiquer la même chose.

Zests de Citrons.

En zestant vos Citrons de la maniere qu'il a été dit ci-devant, jettez les Zests dans l'eau d'un côté, comme vous faites des quartiers de Citrons de l'autre, de-peur qu'ils ne noircissent. Aprés vous ferez

chaufer de l'eau, & jetterez vos Zests dedans pour les faire blanchir, jusqu'à ce qu'ils soient bien ramollis. Il faut alors les jetter dans de l'eau fraîche, & les laisser refroidir, & ensuite les mettre au petit Sucre. Vous prenez donc un poëlon, & sur deux cuillerées de Sucre clarifié, vous en mettez une d'eau. Vous faites chauffer le tout sur le feu, que vous y puissiez souffrir le doigt. Cependant vous égoutez vos Zests, & les aïant mis dans une terrine, vous versez vôtre Sucre par-dessus; il faut qu'ils trempent un peu plus qu'à lordinaire. Vous les laissez ainsi jusqu'au lendemain que vous les égoutez sur une passoire, & vous faites cuire le sirop au petit lissé. Vous remettez ensuite ce sirop par-dessus vos Zests, & de même le lendemain, l'aïant fait cuire au petit perlé, en l'augmentant de Sucre. Le jour d'aprés égoutez vos Zests, & les mettez secher à l'Etuve sur des claïons ou sur la grille, avec un poëlon au dessous, pour recevoir le sirop qui en découlera. Vous les retournerez de tems en tems, jusqu'à ce qu'ils soient bien secs, & les fermerez ensuite pour vous en servir au besoin.

Tailladins de Citrons.

Vos Citrons étant zestez, vous coupez

la chair par bandes, que vous fendez encore dans leur épaiſſeur pour les rendre fort minces ; & vous en faites enſuite de petits Tailladins en longueur, comme des lardons ; vous les faites blanchir dans de l'eau ſur le feu, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mollets. Enſuite prenez du Sucre clarifié, mettez-le ſur le feu, & étant prêt à boüillir, vous y jettez vos Tailladins, auſquels vous donnez une vingtaine de boüillons. On peut auſſi les mettre au Sucre tout d'un tems, ſans attendre qu'il ſoit chaud. Le lendemain vous faites cuire vôtre Sucre à liſſé, & les aïant gliſſé dedans, vous leur faites prendre ſept ou huit boüillons. Le jour d'aprés, ou le ſoir même ſi vous les avez paſſé le matin, vous ferez cuire vôtre Sucre à perlé, & leur y donnerez un boüillon couvert ; aprés quoi vous les mettrez dans des Talvannes ou autres vaiſſeaux, ſuivant la quantité, pour les conſerver, & tirer au ſec quand vous ſouhaiterez ; ce qui ſe fera de la maniere qui ſuit.

Prenez du Sucre que vous ferez cuire à la plume ; égoutez cependant vos Tailladins de leur ſirop, & les mettez dans ce Sucre, où vous leur ferez couvrir le boüillon, remuant de tems en tems vôtre poëlon. Aprés ce boüillon couvert, ôtez le poëlon

de dessus le feu : & quand vous commencerez de pouvoir souffrir la main aux anses, vous travaillerez & blanchirez vôtre Sucre en un coin, comme il a été dit ci-devant, à force de le frotter & amener petit à petit avec la cuillere contre le bord du poëlon ; puis prenant de vos Tailladins avec deux fourchettes, vous les retournez & blanchissez dans ce Sucre, qu'ils soient bien glacez; ensuite vous les mettez égoutter sur des Claïons, dressez en Rochers; ils sechent de cette maniere fort promtement & sur le champ.

Si vous n'êtes pas pressez, ou que vous ne vouliez pas les glacer de la sorte, vous pouvez faire cuire du Sucre à soufflé, & les jetter dedans. Quand ils auront couvert le boüillon, vous les ôterez & les dresserez un peu aprés sur la grille ou claïon, pour les mettre secher à l'Etuve. Il faut à mesure les retourner de tous côtez, afin qu'ils sechent bien, & les fermer ensuite pour le besoin.

Si vos Tailladins venoient à souffler ou à s'aigrir dans les vaisseaux où vous les conservez, il faut les mettre sur le feu avec un peu d'eau pour les décuire, les faire boüillir, & ôter la grosse & noire écume qu'ils jettent ; & quand ils sont revenus à leur premiere Cuisson, qui est à

perlé, vous les ôtez, & ils sont entierement desaigris. Il y en a qui pour cela mettent le sirop le premier sur le feu, qu'ils écument, & ils y jettent ensuite leurs Tailladins pour leur y donner un boüillon; mais cela est indifferent. C'est un plus chetif ménage que la pratique de ceux qui de peur de trop diminuer leur Sucre, attendent à l'écumer; qu'il se soit rassis hors du feu, & qu'il n'y reste au-dessus que le plus gros de la crasse: on s'expose par là à se voir bien-tôt dans la peine de desaigrir de nouveau ses Tailladins, & de même des autres choses.

Roquilles de Citron.

Si l'on en veut faire, on n'a qu'à se regler sur ce qui a été dit pour les Roquilles d'Oranges, où nous avons renvoïé cet Article, parce qu'il s'en fait peu de Citrons, & beaucoup davantage d'Oranges, principalement de douces.

Citrons entiers.

Zestez ou tournez vos Citrons, comme il a été dit ci-devant au deuxiéme Article, & les jettez à mesure dans de l'eau avec le jus de quelques-uns, afin qu'ils ne noircissent point. Ensuite vous les faites blanchir dans de l'eau sur le feu, avec encore

quelque jus de Citron, jusqu'à ce qu'ils soient mollets & tendres, & qu'ils quittent l'épingle. Alors vous les rafraîchissez, les mettant dans de l'eau froide; puis avec la petite cuillere faite exprés, vous les vuiderez par un petit trou que vous ferez à la tête. Etant bien vuidez, & bien nettoïez, mettez-les au Sucre clarifié, & les achevez de la même maniere que les citrons en bâtons. Vous les tirez aussi au sec, en faisant cuire du Sucre à la plume, que vous blanchissez en un coin, ainsi qu'il a été dit ailleurs: & y aïant passé vos Citrons, vous les mettez égouter sur des claïons, le trou en dessous, comme vous les avez pris en les tirant avec une cuillere & une fourchette.

CHAPITRE XX.

Des Cedres, Limons & Poncires

CEs trois Fruits ont un si grand rapport ensemble, qu'il n'y a pas de difference à les confire, ni pour ainsi dire d'avec des Citrons. Voici donc ce qu'on peut observer là-dessus.

Cedres verds en bâtons, ou quartiers.

Dans ces quartiers on n'en confit que de meurs, tels qu'ils nous viennent ; mais dans leur païs natal, comme en Provence & du côté de Genes & de Nice, on en confit beaucoup de verds, aprés en avoir pris le jus pour faire le Cedraz. On les coupe pour cet effet par quartiers, que l'on réduit ensuite en bâtons de la largeur que l'on veut, & on les peut encore couper dans leur épaisseur, & par le milieu de travers, à cause de la grosseur extrême de ce Fruit : & par ce moïen on en a de deux sortes, les uns entierement verds, & les autres blancs. Ils se conservent au liquide, & on nous les apporte tels ; si bien qu'il n'y a qu'à les tirer au sec quand on veut, en faisant cuire du Sucre à la plume, où vous les mettez les aïant égoutez de leur premier sirop ; & aprés leur avoir fait couvrir le boüillon, on les descend de dessus le feu. Quand ils sont un peu refroidis, & que vous commencez de pouvoir souffrir la main aux manilles ou anses du poëlon, vous travaillez & blanchissez vôtre Sucre en un coin à force de le frotter & amener petit à petit avec la cuillere contre le côté du poëlon ; puis vous y passez & retournez vos Cedres, qui

étant ſortis de là, & égoutez ſur une paſſoire ou claïon, en ſorte qu'ils reſtent ſur leur chair, prennent une belle glace, & ſechent auſſi-tôt ſans le ſecours de l'Etuve.

Cedres meurs, & Limons.

On les coupe tout comme ceux que l'on vient de voir, ou comme il ſera dit pour les Poncires, où l'on peut auſſi avoir recours pour la maniere de les blanchir & mettre au Sucre, parce que c'eſt abſolument la même choſe. Il en eſt de même des Limes ou Limons; dont il ſe fait auſſi un ſirop, que l'on trouvera parmi les autres dans l'Inſtruction pour les Liqueurs, auſſi-bien que la Limonade.

Poncires.

Ils ſe confiſent en bâtons, ou par tranches. On ne vuide point, ſi l'on veut, ceux que l'on confit de cette derniere façon, les coupant ſeulement par roüelles d'une épaiſſeur raiſonnable, & on partage enſuite ces roüelles en deux: Mais l'autre maniere eſt la plus ordinaire; & pour cela aprés avoir tourné ou zeſté vos Poncires, vous les coupez en travers; & aïant partagé chaque moitié en quatre, vous n'en prenez que la chair, dont vous faites des tranches ou bâtons plus petits, que l'on peut encore cou-

per dans leur épaisseur. Pour les confire, observez ce qui suit.

Chair de Poncire.

Vous prenez vôtre Poncire comme vous l'avez coupé ; puis vous avez de l'eau sur le feu que vous faites boüillir, & vous le jettez dedans. Pour l'aider à blanchir, on y met une poignée d'Alum pilé. Quand vous verrez que vôtre fruit sera mollet, vous le rafraîchirez ; puis le mettrez au Sucre comme il vient d'être clarifié. Vous luy ferez prendre sept ou huit boüillons, & le mettrez ensuite dans des terrines jusques au lendemain, que vous égoutez le sirop sans ôter le fruit des terrines : Vous le ferez cuire au petit lissé, en l'augmentant de Sucre, puis le jetterez sur vôtre Fruit. Le lendemain faites cuire le sirop à lissé, & le jettez de même sur vos Poncires. Pour les mettre au reservoir, vous égouterez vôtre Fruit, vous le rangerez dans des Talvanes ou autres Pots, & ferez cuire vôtre sirop à perlé que vous jetterez pardessus. Quand vous en voudrez tirer au sec, vous n'avez qu'à observer ce qui a été marqué ci-devant pour les Cedres.

Zests de Poncires & autres.

Les Zests de Poncires, Cedres & Li-

mons, se confisent tout comme ceux de Citrons; ainsi l'on peut y avoir recours.



CHAPITRE XXI.

Des Compotes pour toute l'Année.

NOus n'avons parlé jusqu'ici que des Fruits qu'on peut confire dans leur naturel, soit au sec ou au liquide. Il faut maintenant reprendre l'ordre & la saison de chacun, pour voir les autres Confitures qu'on en peut faire, dont la plus commune sont les Compotes.

Il n'est pas mal-aisé de les faire, quand on sçait confire toute sorte de fruits; parce qu'avant que d'être tout-à-fait confits, ils viennent au degré qui suffit pour des Compotes. On ne laissera pas d'en marquer ici la maniere au juste, afin qu'on ait en cela plus de commodité; d'autant plus que n'étant que pour manger sur le champ ou dans peu, il n'est pas necessaire d'y prendre autant de precaution, ni d'y faire autant de façons que pour les fruits qu'on veut conserver. Commençons par les Abricots verds.

Compotes,

Compotes d'Abricots verds.

Pelez vos Abricots, ou les mettez à la lessive, ou bien passez-les au sel, comme nous avons marqué au Chapitre 4. des Abricots verds ; ensuite rafraîchissez-les, & les percez par le milieu, les jettant dans d'autre eau fraîche. Ensuite vous les mettez boüillir sur le feu, jusqu'à ce qu'ils quittent l'épingle. Etant refroidis & égoutez, vous les mettrez au petit Sucre, sur deux cuillerées de Sucre une d'eau, aïant fait tiedir l'un & l'autre. Ils jettent là-dedans toute leur humidité, & prennent Sucre. Vous les y laisserez jusqu'au lendemain, ou jusqu'au soir, suivant le tems que vous les y aurez mis, ou que vous aurez affaire de vôtre Compote. Alors vous mettrez le tout sur le feu dans un poëlon, & lui donnerez trente ou quarante boüillons, ensorte que vos Abricots soient mollets, & aïent bien pris Sucre. Vous les laisserez en suite refroidir ; & en cas que vous n'eussiez que pour deux ou trois Compotes de fruit, & qu'il y eût encore trop de sirop, vous lui donnerez à part quelques boüillons, & le verserez aprés cela sur vos Abricots, dressez dans les Porcelaines ou Compotieres que vous aurez pour les servir.

Les Compotes d'Amandes vertes se font de même.

Autre Compote d'Abricots verds.

Hors de la saison, si vous vouliez faire une Compte d'Abricots verds, pourvû que vous en eussiez au liquide, cela vous seroit fort aisé ; il n'y auroit qu'à en prendre la quantité dont vous auriez besoin, & une partie du sirop que vous remettriez dans un poëlon avec un peu d'eau pour le décuire: & lui aïant donné quelques boüillons, vous le verseriez sur vos Abricots, pour les servir chauds ou froids, suivant que vous jugeriez à propos.

Que si vous n'en aviez que de secs, vous ne laisseriez pas d'en faire une fort bonne Compote, les mettant dans un poëlon, avec du sirop d'autres Abricots verds, ou semblable, le décuisant comme ci-dessus ; & aprés quelques boüillons vous n'auriez qu'à dresser vôtre Compote, & la servir.

Compotes de Groseilles vertes.

Fendez vos Groseilles par un côté avec un canif, & les vuidez des petits grains qu'elles renferment. Ensuite faites-les blanchir dans de l'eau sur le feu, & les descendez quand vous les verrez montées

au dessus de l'eau. Vous les y laissez reposer, & refroidir; puis vous faites chauffer d'autre eau, & à petit feu vous les y faites reverdir & cuire, qu'elles soient bien mollettes. Les aïant ôtées de dessus le feu, vous les rafraîchirez; puis les égouterez, & mettrez au Sucre comme il vient d'être clarifié : il faut qu'elles y baignent seulement, de même qu'à l'égard des autres Fruits. Vous leur donnerez quatorze ou quinze boüillons : & si vous voïez qu'elles aïent bien pris Sucre, vous vous en servirez de la sorte pour des Compotes, jusqu'à ce que la saison passe, que vous acheverez le reste, en leur donnant la Cuisson qu'on a marquée pour ce Fruit en son rang.

Quand on n'en fait simplement que pour quelques Compotes, si l'on a trop de sirop, on lui donnera encore quelques boüillons aprés avoir ôté les Groseilles, & on le versera par-dessus. Que si en d'autres tems où vous n'aurez pas beaucoup d'autre chose, vous vouliez faire une Compote de Groseilles vertes, vous prendrez de celles que vous avez au liquide; vous en décuirez le sirop avec un peu d'eau; vous y ferez prendre un boüillon à vos Groseilles, & vous les dresserez dans vos Porcelaines.

Compotes de Cerises.

Vous prenez vos Cerises, dont vous coupez une partie de la queuë. Si vous n'en voulez que pour une ou deux Compotes, il suffit d'un quarteron ou demi-livre de Sucre. Vous le ferez fondre avec fort peu d'eau, parce que les Cerises en rendent assez; & vous ferez cuire l'un & l'autre ensemble, en l'écumant avec soin, jusqu'à ce que vos Cerises soient mollettes, & qu'elles aïent bien pris Sucre. Au cas qu'il vous restât trop du sirop, vous lui donnerez encore quelques boüillons, & le verserez ensuite sur vôtre Fruit.

Dans un besoin & hors de la saison, on peut faire une Compote de Cerises seches ou autres, en suivant ce qui a été marqué pour les Fruits precedens.

Compotes de Framboises.

Faites cuire du Sucre à perlé; puis jettez vos Framboises dedans, & leur faites couvrir le boüillon; elle sera faite.

Compotes de Fraises.

Elle se fait de même, & si vous voïez que vos Fraises soient un peu plus meures, vous faites cuire vôtre Sucre un peu plus fort.

Compotes de Groseilles.

Prenez du Sucre comme il sort de la chausse, & le faites cuire à soufflé; puis jettez vos Groseilles dedans, & leur faites prendre un boüillon, & les ôtez de dessus le feu. Si vous voïez qu'elles aïent bien pris Sucre, vous les dresserez sur vos Porcelaines pour les servir sur table; sinon vous les remettrez sur le feu, & leur ferez prendre encore un boüillon.

Compotes d'Abricots jaunes.

Dans leur premiere nouveauté on les laisse sans peler; mais dans la suite vous les tournez & ôtez le noïau, & les passez à l'eau sur le feu, comme ceux qu'on veut confire; quand ils montent au-dessus, & qu'ils sont mollets, vous les tirez & les faites rafraîchir; puis vous les mettez au Sucre comme il vient de la chausse, & les faites boüillir jusqu'à ce qu'ils n'écument plus; c'est une marque que vos Abricots ont jetté toute leur eau, & qu'ils ont pris Sucre. Si cela n'étoit pas, vous leur pourriez donner encore quelques boüillons, & de même au sirop, supposé qu'il y en eût trop, & vous le verserez ensuite sur vôtre Fruit.

Autre maniere.

Il se fait aussi des Compotes d'Abricots sans les passer à l'eau, & ils en sont plus savoureux, & ont plus le goût du Fruit. On ne fait que les tourner & ôter le noïau, & les mettre tout d'un tems dans du Sucre clarifié ; ou si l'on n'en a pas, faire fondre du Sucre avec de l'eau, un quarteron, par exemple, ou un peu plus, pour une Compote. Vous les ferez boüillir jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets ; il faut de l'eau pour cela raisonnablement, quoiqu'ils en jettent aussi. Quand ils n'écumeront plus, & qu'ils auront pris Sucre, vous les pouvez tirer, & voir si vôtre sirop a besoin de cuire un peu plus pour le consommer, qu'il n'en reste que ce qu'il faut pour baigner vôtre Fruit.

Compotes de Prunes.

Vous piquez vos Prunes, soit Mirabelles, Perdrigon ou autres, de divers coups d'épingle ; & vous les jettez à mesure dans de l'eau. Ensuite vous les faites blanchir sur le feu dans d'autre eau ou dans la même ; quand elles sont montées au-dessus, vous les tirez, & les mettez promtement rafraîchir. Vous les faites reverdir & ramollir selon leur espece, comme on a vû

ci-devant dans l'Article des Prunes ; puis vous les mettez au petit Sucre, sur deux cuillerées de sucre une d'eau, que vous ferez chaufer. Vous les laisserez ainsi jusqu'au lendemain, ou jusqu'au soir si vous en avez besoin ; & vous les remettrez alors dans un poëlon, où vous leur donnerez autant de boüillons que vous jugerez à propos, pour qu'elles aïent bien pris Sucre. Vous voïez alors qu'elles n'écument plus, & qu'elles sont mollettes. Si vous n'en faites que pour une fois, & que vous aïez trop de sirop, vous lui donnerez à part encore quelques boüillons pour le faire consommer, puis vous le verserez par-dessus vos Prunes : Mais vous en pouvez preparer davantage, que vous garderez de la sorte assez de tems.

Autre maniere.

Il se fait aussi des Compotes d'autres Prunes, ausquelles on laisse ou ôte le noïau sans les passer à l'eau ; on les met au petit Sucre, où on les fait fremir ; & aprés les y avoir laissé quelque tems, on les remet sur le feu pour les faire boüillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus & qu'elles aïent bien pris Sucre ; ou bien on peut suivre ce qui a été marqué en dernier lieu pour les Abricots

Compotes de Poires d'Eté.

Paſſez ces ſortes de Poires à l'eau ſur le feu pour les faire blanchir, qu'elles ſoient un peu mollettes ; vous les pouvez piquer par la tête avec un clou, que cela penetre juſqu'au cœur. Etant blanchies, rafraîchiſſez les, & les pelez, les jettant à meſure dans de l'eau. Vous clarifierez du Sucre, ſi vous n'en avez pas de tout clarifié, pour y mettre vos Poires, y aïant ajoûté un peu d'eau, pour le décuire : Si elles ſont groſſes, vous les pouvez couper par la moitié ou par quartiers. Vous les ferez fremir dans ce Sucre, puis les y laiſſerez jetter leur eau ; aprés quoi vous les ferez boüillir, juſqu'à ce qu'elles n'écument plus, & vôtre Compote ſera faite. Il n'y aura qu'à les laiſſer conſommer encore un peu le ſirop, s'il y en a trop, & le verſer enſuite ſur vôtre Fruit. De cette maniere vous pouvez faire des Compotes des Poires Blanquettes, du Rouſſelet, des Muſcadets & autres.

On peut s'exemter de clarifier le Sucre, & en mettre ſeulement un morceau d'une groſſeur raiſonnable, avec l'eau où on les veut faire cuire, aïant ſoin de bien écumer le tout. Un bon quarteron de Sucre peut ſuffire pour une ſemblable Compote, ſi ceux pour qui on la veut ſervir, n'aiment beaucoup

beaucoup plus sucré, auquel cas il faut satisfaire les goûts, & de même à toutes les autres choses.

Compotes d'autres sortes de Poires.

Les Poires d'hyver se mettent en Compotes de la même maniere; sçavoir les Bons-Chrétiens, Poire de S. François & autres. On les fait donc blanchir en les passant à l'eau sur le feu aprés les avoir percées jusqu'au cœur avec un clou; puis on les rafraîchit, on les pele; & on les partage par quartiers, les remettant dans de l'eau fraîche. Ensuite on les met au petit Sucre, c'est-à-dire, moitié Sucre, moitié eau; & on les fait boüillir jusqu'à ce qu'elles aïent jetté toute leur écume, que vous aurez soin de bien ôter avec l'écumoire. Vous remüez de tems en tems vôtre poëlon; quand vos Poires ont bien pris Sucre, & qu'elles sont assez mollettes, vous les ôtez, autrement elles viendroient en Marmelade. Vous dressez vos Poires sur une Porcelaine: & aïant donné encore quelques boüillons à vôtre sirop, s'il est necessaire, vous le verserez sur vôtre Fruit, & exprimerez par-dessus un jus de Citron ou d'Orange; & de même aux precedentes.

Compotes de Poires à la Cloche.

Il y a certaines Poires, comme le Certeau, les Poires de Livre & quelques autres, dont on peut faire une autre maniere de Compote, en les faiſant cuire à la Cloche. Pour cet effet, aïant pelé & mis vos Poires par quartiers, vous les faites cuire dans un vaiſſeau de terre ou de cuivre rouge propre à cela, avec de l'eau, du Sucre, de la Canelle, & du Girofle; un quarteron de Sucre, ou un peu plus, doit ſuffire pour une livre de Fruit; à l'égard de l'eau, il n'en faut que pour les faire baigner. Vous les faites cuire à petit feu, & ſur le milieu vous y ajoûtez un demi-verre de vin rouge. Il faut tenir vôtre pot bouché, & remüer vôtre Fruit de tems en tems, de-peur qu'il ne s'attache au fond. Etant cuit vous en dreſſez vôtre Compote, & verſez le ſirop par-deſſus, s'il n'y en a que ce qu'il faut; ſinon achevez auparavant de le faire cuire & conſommer doucement, parce qu'il n'en faut pas beaucoup.

Compotes de Poires grillées.

Il ſe peut faire auſſi des Compotes de Poires grillées. On les fait cuire à la braiſe; & les aïant enſuite pelées le plus propre-

ment qu'il se peut, vous les fendez & ôtez les cœurs. Vous les mettez ensuite dans un poëlon avec du Sucre & un peu d'eau, que l'on fait boüillir & consommer, jusqu'à ce que vos Poires soient bien rousselettes, & qu'il n'y reste que fort peu de sirop; il faut les remuer souvent, pour qu'elles ne tiennent & ne brûlent point: puis les aïant dressées pour vôtre Compote, vous y pouvez exprimer le jus d'une Orange ou d'un Citron, qui en relevera merveilleusement le goût.

Vous pouvez encore faire griller vos Poires dans un plat ou assiette d'argent, au four ou autrement, avec du Sucre en poudre, les aïant auparavant passées à l'eau pour les peler, ou bien vous les pelez sans cela. Etant cuites, vous les dressez & les poudrez encore de Sucre; puis avec la pêle du feu rougie, vous leur donnez de la couleur, & y exprimez un jus d'Orange, voulant servir.

Voïez ci-aprés aux Compotes de Pêches, où il sera encore parlé d'une autre maniere de déguiser ces Compotes, suivant les occasions.

Compotes de Pommes.

Prenez vos Pommes, pelez-les, fendez-les en deux, & les coupez par la moitié;

vous en ôtez les cœurs, & les jettez à mesure dans de l'eau fraîche. Ensuite prenez un bon quarteron de Sucre, si ce n'est que pour une Compote ; ou davantage à proportion, si c'est pour plusieurs. Vous le mettez dans un poëlon avec environ une pinte d'eau ou plus, & vous faites boüillir le tout avec vos Pommes. Lorsqu'elles sont assez mollettes, & qu'elles ont bien pris Sucre, vous les tirez & les rangez dans vôtre Porcelaine ; & vous faites cuire & consommer le reste du sirop, jusqu'à ce qu'il soit en Gelée ; ce qui sera quand vous le verrez tomber à grosses goutes, & non pas couler par fil. Vous le verserez alors sur vôtre Fruit, & y exprimerez si vous voulez un jus d'Orange ou de Citron.

Autre maniere.

On fait une décoction avec les pelures, les cœurs, & encore quelques Pommes ; & l'aïant passée, vous vous en servez pour faire cuire vôtre Compote de la même façon que ci-devant. Ou bien vos Pommes étant cuites, & vôtre sirop encore fort grand, vous y faites boüillir lesdites pelures & les cœurs en le faisant consommer, & vous passez vôtre sirop au tamis avant que de le mettre sur vôtre Fruit.

On peut faire aussi des Compotes de Pommes grillées, en observant ce qu'on a dit pour les Poires.

Souvenez-vous de faire cuire vôtre Fruit à bon feu, & de le retourner de fois à autre avec la cuillere.

Compote à la Dauphine.

Vous coupez vos Pommes en huit quartiers, chacun desquels vous l'arrondissez par petites boules comme des Prunes, & vous les faites cuire dans une décoction faite de tout le fretin & de quelques autres Pommes, avec le Sucre necessaire, comme pour d'autres Compotes. Sur la fin vous y ajoûtez un peu de Cochenille pour les rougir; & vous pouvez ne pas faire consommer le sirop si fort, si vous ne voulez pas glacer vôtre Compote, pour les diversifier.

Compotes de Pommes farcies.

Prenez environ un quarteron de vieille chair d'Oranges & Citrons, que vous pilerez dans un mortier; ensuite vous hacherez quelques Pommes, & mêlerez le tout avec de la Marmelade d'Abricots ou autre, telle que vous l'aurez; puis vous prendrez des Pommes & les percerez de queuë en tête sans les peler, en y faisant une ouverture

pour y fourrer le pouce; puis vous remplirez le trou de ladite Marmelade, & les ferez cuire doucement sur une assiette d'argent au four, ou bien vous mettrez du feu tout au tour de ladite assiette. Et quand elles seront bien cuites, vous les mettrez dans un petit sirop comme d'autres.

Compotes de Pêches.

Quand elles sont tout-à-fait meures, il ne s'en peut guere faire que de grillées, parce que c'est un Fruit trop fondant. Il faut donc alors les peler proprement, ôter le noïau, & les mettre par quartiers dans un plat ou assiette d'argent, avec du Sucre, & si l'on veut de l'écorce de Citron confite hachée. Faites-les cuire de la sorte au four; puis les dressez si vous les devez servir dans quelqu'autre chose; & avec la pêle du feu bien chaude, faites-leur prendre couleur, les aïant poudrées de Sucre.

On peut servir cette Compote & les autres semblables, en maniere de Tourte; & pour cela on met sur le plat où l'on veut faire griller son Fruit, & le servir, un bord de pâte, & même une abaisse entiere, comme aux autres Tourtes, & l'on range son fruit dedans. On fera une autre abaisse de Pâte croquante que l'on peu découper, & la faire secher au four separément; étant

ſeche, vous la pouvez glacer, avec un blanc d'œuf, & du Sucre en poudre bien délaïez enſemble. Vous ferez ſecher cette glace au four qu'elle ſoit bien blanche : & un peu avant que de ſervir, vous la mettrez ſur vôtre Tourte.

Autres Compotes de Pêches.

Vous pouvez faire d'autres Compotes de Pêches moins meures, en obſervant ce qui a été dit ci-devant pour celles d'Abricots, p. 117. & vous en ferez auſſi dans un beſoin, de Pêches vertes ſi vous en avez confit, ou dans leur tems; ſurquoi voïez celles d'Abricots verds.

Compotes de Verjus.

Il faut le paſſer à l'eau, puis le faire reverdir, comme celui qu'on veut confire au liquide ou autrement. Ainſi faites fremir de l'eau, & jettez vôtre Verjus dedans. Lorſqu'il commencera de monter, vous le deſcendrez de deſſus le feu pour le mettre rafraîchir ; puis vous le ferez reverdir dans d'autre eau ou dans la même, que vous mettrez ſur le feu. Etant bien mollet, vous le tirerez & le mettrez égouter ; & cependant vous ferez cuire du Sucre à liſſé, où vous le ferez fremir ſeulement. Enſuite vous le laiſſerez repoſer juſqu'au lende-

mit, laissez-les reposer, suivant le tems que vous aurez. Vous les remettrez ensuite sur le feu, & les ferez boüillir en les écumant, jusqu'à ce qu'ils aïent bien pris Sucre, & qu'ils soient mollets; & vous les dresserez pour vôtre Compote avec le sirop, quand il n'en restera que ce qu'il faut pour l'arroser : exprimez par-dessus le tout un jus d'Orange ou de Citron, & servez chaudement.

Autres manieres.

On peut faire cuire les Coins sous la cendre chaude doucement & à petit feu, les aïant enveloppez dans du papier que l'on moüille. Etant cuits, on les coupe par quartiers, on ôte les cœurs, on les pele, & on les met dans un poëlon avec du Sucre & un peu d'eau, leur faisant bien prendre Sucre : Quand le sirop est consommé, on les dresse, & on les sert chaudement de la même maniere que les precedens.

Ou bien vos Coins étant cuits à la braise, pelez-les, & coupez le plus cuit par tranches : Mettez-les dans un plat ou assiette avec du Sucre en poudre, & un peu de quelque eau de senteur; & les aïant couverts, posez-les sur de la cendre chaude; ils s'y mitonneront doucement, & il s'y fera un sirop de fort bon goût.

Compotes de Marons.

Mettez cuire vos Marons dans la braiſe; & étant cuits, pelez-les & les applatiſſez. Vous les rangerez enſuite dans un plat, & les couvrirez de quelque ſirop de Fruits, ou d'une décoction de Pommes que vous aurez fait boüillir avec du Sucre jusqu'au liſſé. Vous couvrirez vos Marons, & les ferez mitonner à petit feu, y ajoûtant de tems en tems d'autre ſirop à meſure que le premier ſe conſomme. Il faut les ſervir chaudement, & pour celà mettre vôtre Porcelaine ſur le plat, & les renverſer deſſus; puis les arroſer de ſirop s'il eſt neceſſaire, & y exprimer un jus de Citron ou d'Orange.

Compotes de Citrons ou d'Oranges.

Aprés les avoir tournez ou zeſtez, vous les faites blanchir à l'eau ſur le feu; puis les aïant rafraîchi, vous les coupez par tranches ou bâtons, ou par roüelles en travers, & vous ôtez les pepins qui s'y trouvent, jettant à meſure vôtre Citron ou Orange dans de l'eau. Faites enſuite une décoction de Pomme, à laquelle aïant ajoûté du Sucre, faites-la reduire preſque en Gelée, & y jettez alors vôtre Fruit; ou bien mettez-le au Sucre comme il vient

de la chauſſe, faites-lui prendre huit ou dix boüillons, laiſſez-le enſuite repoſer quelque tems, & vous l'acheverez quand il vous plaira, en lui donnant encore une vingtaine de boüillons, puis vous en dreſſerez vôtre Compote.

CHAPITRE XXII.

Des Conſerves de Fleurs & de Fruits.

CEt Article n'eſt pas des moins curieux, ni des moins commodes de l'Office & de la Confiture, pour fournir à un Deſſert. Voici ce qu'on y doit obſerver, pour les differentes ſortes de Conſerves qu'on peut faire.

Conſerves de Fleurs d'Oranges.

Prenez une livre de Sucre Roïal, que vous faites cuire à la groſſe plume preſque à caſſé. Vous avez enſuite une demi-livre de fleurs d'Oranges épluchées. Vous les hachez groſſierement, & les jettez dans vôtre Sucre, quand le boüillon ſera rabaiſſé, & de même à toutes les autres : vous aurez le ſoin de la bien mêler avec le Sucre, afin qu'il y en ait de tous côtez. Enſuite

vous travaillez vôtre Sucre tout à l'entour du poëlon, jusqu'à ce qu'il fasse une petite glace par-dessus, & alors vous vuidez promtement vôtre Conserve dans vos moules de papier ou autres ; & quand elle sera froide, c'est-à-dire, environ deux heures aprés, vous aurez soin de la lever desdits moules pour la conserver. Pour la servir sur table vous pouvez la couper de la maniere qu'il vous plaira, par tablettes ou autrement ; il ne faut pour cela que la tracer par-dessus avec la pointe du coûteau, & elle se casse ensuite facilement. On en peut dresser en rond ou ovale.

Si vous la voulez d'une couleur plus brune, vous n'avez qu'à mettre vôtre Fleur d'Orange en feüilles dans une poële sur le feu, avec une poignée de Sucre en poudre, la faire roussir un peu, & la jetter dans vôtre Sucre cuit à cassé ; remuer le tout avec la spatule, & la jetter dans vos moules.

Conserve de Cerises.

Prenez des Cerises dont vous ôterez les noïaux. Vous les passerez sur le feu, les écraserez & les desseccherez bien ; d'une livre vous la reduirez à quatre onces : ensuite faites cuire du Sucre à la plume, & mettez-y vôtre marc de Cerises, le délaïant

bien avec le Sucre, afin qu'il ſe mêle partout. Vous travaillez votre Sucre tout autour du poëlon, juſqu'à ce qu'il faſſe une petite glace par-deſſus ; & alors vous verſerez vôtre Conſerve dans vos moules, & vôtre Conſerve ſera faite.

Conſerve de Groſeilles.

Vous prenez des Groſeilles que vous épluchez, & les mettez dans un poëlon ſur le feu, pour leur faire rendre leur eau ; enſuite vous les jettez ſur un tamis, & les laiſſez bien égouter : quand elles ſeront bien égoutées, vous les paſſerez à travers le tamis, & vous prendrez ce qui aura paſſé par-deſſous le tamis, & le remettrez ſur le feu pour le faire deſſecher. Vous ferez cuire du Sucre à caſſé, & vous jetterez vôtre marc dedans, juſqu'à ce qu'il y en ait ſuffiſamment pour en donner la couleur & le goût à vôtre Conſerve, délaïant bien le tout dans vôtre Sucre ; puis vous travaillerez & blanchirez vôtre Sucre tout autour du poëlon comme aux autres ; & quand vous verrez qu'il fera une petite glace par-deſſus, vous dreſſerez vôtre Conſerve dans vos moules.

Autre maniere.

Vous prendrez des Groſeilles bien rou-

ges que vous passerez au tamis, & les dessecherez à petit feu ; d'une livre les faire reduire à quatre onze, & faire cuire une livre de Sucre à la plume, & y mettre vôtre fruit dedans, le remuer un moment & les dresser en petites Pâtes.

Conserve de Framboises.

Vous prendrez une livre de Framboises que vous passerez au tamis fin ; vous les dessecherez à petit feu jusques à ce qu'elles soient reduites à moitié : vous ferez cuire une livre de Sucre à la plume un peu forte ; vous le laisserez un peu refroidir, & vous y mettrez le Fruit dedans ; le remuer, & le dresser comme il vous plait.

Conserve d'Ache.

Vous avez de l'Ache ou du Persil de Macedoine, dont vous prenez les feüilles les plus vertes ; vous les passez sur le feu, & leur faites prendre trois ou quatre boüillons : ensuite vous l'égoutez bien, & la pilez dans le mortier : étant bien pilée vous la passez à travers le tamis. Vous faites cuire du Sucre à la petite plume ; & le boüillon étant abaissé, vous y jettez ce qui a passé par le tamis, & vous le délaïez bien dans vôtre Sucre. Vous le travaillez comme les autres ci-devant ; & quand il

fait une glace par-dessus, vous le vuidez dans les moules.

Conserve de jus de Citron.

Vous prendrez un jus de Citron que vous presserez dessus une assiette d'argent; vous la mettrez dessus le feu, & ferez reduire le jus à moitié; vous ferez cuire une livre de Sucre à soufflé, & vous le laisserez un peu refroidir; le remüer deux ou trois fois avec une cuillere d'argent, & vous y mettrez le jus dedans que vous remüerez encore; & aprés la dressez comme il vous plaira.

Conserve de Grenade.

Vous prendrez une Grenade bien meure & vermeille, vous l'éplucherez grain à grain, & les presserez dans une serviette blanche pour en tirer le jus: vous le mettrez dessus le feu & le ferez reduire à moitié; vous ferez cuire une livre de Sucre à la plume un peu forte, le laisserez refroidir un peu, & quand il sera à moitié froid, vous y mettrez le jus dedans, & le remuer trois ou quatre tours, & la dresser à demi froide.

Conserve de Buglose.

Vous prendrez demi-once de ladite Fleur

que vous éplucherez, vous ferez cuire une livre de Sucre à la plume un peu forte; & vous le laisserez reposer un moment: vous y mettrez la Fleur dedans, que vous remurez avec une spatule; vous la verserez toute chaude dans un moule de papier.

Conserve d'Abricots.

Vous prendrez des Abricots blancs à demi meurs, vous les pelerez & les couperez par petites tranches; les faire dessecher sur un petit feu: vous en peserez quatre onces, & vous ferez cuire une livre de Sucre à la plume un peu forte; vous le laisserez un peu refroidir, & vous mettrez le fruit dedans, que vous remüerez avec une cuillere: la bien delaïer, & la dresser en petites Pâtes.

La Conserve de Pêches se fait de même.

Conserve de Violettes.

Vous prendrez de la Violette la plus belle, vous en peserez deux onces que vous pillerez dans un mortier; vous la presserez & en tirerez le jus: vous ferez cuire une livre de Sucre à la premiere plume, vous le laisserez un peu refroidir, & remüerez avec une cuillere trois ou quatre tours, & y mettrez le jus dedans; le remüer encore un tour, & la dresser: vous y pouvez mettre

tre le marc si vous voulez ; & si vous voulez la déguiser de couleur, vous n'avez qu'à y mettre le quart d'un jus de Citron.

Conserve de Canelle.

Vous prendrez deux gros de bonne Canelle battuë & passée au tamis de soie, & vous ferez cuire une livre de Sucre à la premiere plume ; vous y mettrez vôtre Canelle dedans : le remüer avec une cuillere d'argent, & la dresser.

Conserve de Chocolat.

Prenez deux onces de Chocolat râpé, faites cuire une livre de Sucre à la premiere plume, & mettez vôtre Chocolat dedans ; remuez-le pour le delaïer, & la dressez toute chaude.

Conserve de Cedre.

Vous prendrez de la râpure de Cedre que vous ferez secher un peu devant le feu, & vous ferez cuire une livre de Sucre à la plume ; aprés vous le descendrez de dessus le feu ; le remüer deux ou trois fois avec une cuillere : vous presserez la moitié d'un jus de Citron dessus la râpure dudit Cedre, & mettrez le tout dans le Sucre ; & le remüer trois ou quatre tours avec la cuillere, & la dresser.

Conserve de Pistaches.

Vous prendrez deux onces de Pistaches que vous pelerez à l'eau boüillante, ensuite vous les laverez dans de l'eau fraîche; les tirer & les couper par tranches bien menuës : vous ferez cuire une livre de Sucre à la plume, aprés vous le descendrez de dessus le feu, & le laisserez reposer un moment ; le remüer avec une cuillere : aprés vous y mettrez les Pistaches dedans, & la remüer encore trois ou quatre tours, & la dresser.

La Conserve d'Aveline se fait de même.

Conserve d'Eau de Fleur d'Orange.

Vous ferez cuire une livre de Sucre à la plume, le laisserez reposer l'espace d'un *Miserere*, & vous le remüerez avec une cuillere cinq ou six tours, & vous y mettrez une cuillerée d'Eau de Fleur d'Orange dedans ; la remüerez encore deux ou trois tours, & la dresserez.

Conserve de toutes sortes de Fruits.

Vous prendrez Poires, Abricots, Pêches, Verjus, Groseilles, Framboises, & toutes sortes d'autres Fruits ; vous les dessecherez, & sur une livre de Sucre cuit à la plume, vous y mettrez quatre onces de Fruit.

Conſerve de Roſes blanches.

Vous prendrez demi-once de Roſes blanches que vous couperez bien menu avec un coûteau : vous ferez cuire une livre de Sucre à la plume ; le deſcendre de deſſus le feu, & le remüer cinq ou ſix tours ; aprés y mettre les Roſes blanches dedans, les remüer encore deux ou trois tours, & la dreſſer.

Conſerve blanche.

Au défaut des Fleurs d'Oranges, vous y mettrez de la Marmelade de Fleurs d'Oranges ſi vous en avez ; ſinon vous prenez un peu de Marmelade de Citron avec de l'eau de Fleurs d'Oranges, ou un jus de Citron ſi vous la voulez differencier. Vous faites cuire vôtre Sucre à la plume, dans lequel vous délaïez enſuite vôtre Marmelade, obſervant quant au reſte la même choſe qu'aux precedentes.

Conſerve rouge.

Vous ferez cuire une livre de Sucre à la plume, vous y mettrez une cuillerée de Cochenille preparée, & une goute d'eau de Fleur d'Orange, & les dreſſer comme les autres.

Vous en pouvez faire d'autres couleurs ſi

vous souhaitez ; pour cela aïez recours à l'Article des couleurs, observant la même chose comme ci-dessus.

CHAPITRE XXIII.

Des Marmelades.

On pouvoit parler de ce qui regarde cet article à l'occasion de chaque fruit; mais comme on fait si l'on veut de plusieurs sortes de Marmelades à la fois, il a paru plus à propos de les réünir en un seul Chapitre, afin qu'on y pût avoir recours plus commodément. Ces Marmelades sont d'un grand secours dans une Office pour des Tourtes, ou par le mélange & la distribution de leurs couleurs, on peut figurer les armes des Maisons, des Fleur-de-lys, des Croix du Saint Esprit, & mille autres choses dont l'esprit s'avisera. Quand on en veut faire de plus d'une sorte en un jour & d'une même venuë de Sucre, il faut preparer premierement tous ses fruits, les éplucher, passer à l'eau, ou consommer sur le feu, suivant la qualité; les passer au tamis, & enfin les dessecher en differens poëlons ou plats d'argent. On fait cuire du Sucre à proportion de la quantité des

Pâtes qu'on a ; & vous y en mettez ce qu'il en faut quand il est à la cuisson qui sera marquée. On commence pour cet effet par la Pâte ou Marmelade qui veut le Sucre moins fort, & tandis que vous la délaïez & faites fremir sur un autre fourneau, à moins que vous ne soïez aidé de quelqu'un, vôtre Sucre prend la cuisson qui est necessaire pour les autres que vous faites ensuite de la même maniere. Voici en détail ce qu'il y a à observer pour chacune, en suivant l'ordre des fruits.

Marmelade d'Abricots verds.

Prenez des Abricots verds avant que le noïau soit formé, mettez-les dans une serviette avec du sel, & les sassez jusqu'à ce que le duvet en soit ôté : ensuite mettez-les dans l'eau fraîche ; il faut aprés les mettre boüillir à gros boüillons, jusqu'à ce qu'ils soient bien molets : Faites-les égouter, & les passez à travers un tamis, recevant ce qui passera dans une poële ; vous le ferez ensuite dessecher sur le feu, rumüant & retournant soigneusement cette Pâte de tous côtez avec la gâche ou spatule, en sorte qu'il n'y reste point d'humidité, & qu'elle commence à s'attacher au poëlon ; puis vous ferez cuire du Sucre à cassé, que vous délaïerez avec vô-

tre Marmelade, aïant pesé ce qu'il en faut, sçavoir livre pour livre. Il n'y a aprés qu'à la faire fremir, & l'emporter, ou la tirer au sec.

On ne fait guere de Marmelade d'Amandes vertes, cependant si l'on en vouloit, on n'a qu'à se conformer sur la precedente.

Marmelade de Cerises.

Il faut ôter les noïaux de vos Cerises, & les passer sur le feu dans une poële pour les consommer & leur faire jetter leur eau. Ensuite faites-les égouter, & les passez au tamis. Vous remettrez vôtre Marmelade dans la poële pour la dessecher sur le feu, comme ci-devant. Vous ferez cuire du Sucre à la grande plume; pour une livre de Fruit, livre de Sucre, que vous délaïerez bien ensemble, & le passerez sur le feu pour le faire fremir; ensuite vous emporterez vôtre Marmelade, & poudrerez vos pots de Sucre. Il ne la faut pas laisser longtems sur le feu, car elle deviendroit trop noire, c'est pourquoi il la faut mener à grand feu pour la dessecher.

Marmelade de Groseilles.

Prenez des Groseilles & les égrenez; ensuite jettez-les dans l'eau boüillante,

jusqu'à ce qu'elles soient crevées : ensuite vous les ôtez du feu, & les jettez sur un tamis égouter ; & quand elles seront froides, vous les passerez à cause des grains. Il faut ensuite les dessecher sur le feu à l'ordinaire, & faire cuire vôtre Sucre à cassé : pour livre de Fruit, livre de Sucre: délaïez bien le tout ensemble, & l'aïant fait un peu fremir, vous l'empoterez de même que ci-dessus, poudré de Sucre. La Marmelade de Verjus se fait de même.

Marmelade de Framboises.

Vous passerez au tamis six livres de Framboises ; les dessecher jusqu'à ce qu'elles soient réduites à moitié : vous ferez cuire trois livres de Sucre à soufflé, vous y mettrez dedans vôtre Fruit, & le ferez boüillir dix ou douze boüillons ; les bien remüer avec la spatule, & la mettre dans des pots toute chaude.

Marmelade d'Abricots jaunes.

Vous prendrez des Abricots bien meurs, vous les pilerez & ôterez les noïaux ; vous les dessecherez sur le feu, vous en peserez quatre livres, & vous ferez cuire quatre livres de Sucre à la perle, & vous mettrez vôtre Fruit dedans ; le bien remüer avec une spatule : les faire cuire à grand feu

quatorze ou quinze boüillons, aprés les descendre de dessus le feu, les laisser reposer un quart-d'heure; aprés la mettre dans des pots.

Marmelade de Prunes.

Si ce sont des Prunes qui quittent le noïau, vous l'ôtez; sinon vous les passez de la sorte à l'eau sur le feu, jusqu'à ce qu'elles soient entierement molles. Ensuite vous les égoutez & les passez fortement au tamis. Vous dessechez vôtre Marmelade sur le feu; puis vous y incorporez autant pesant de Sucre cuit à cassé; & l'aïant fait fremir, vous l'empoterez & la poudrerez de Sucre.

Les Mirabolans tant rouges que noirs, sont tres-propres & tres-excellens pour cette espece de confitures.

Marmelade de Poires de Rousselet.

Vous passez vos Poires à l'eau sur le feu; & quand elles sont bien mollettes, vous les tirez & les mettez dans de l'eau fraîche: les peler & en prendre la chair. Vous les passez ensuite au tamis, & faites cuire du Sucre à la grande plume; pour une livre de Fruit, trois quarterons de Sucre. Vous l'incorporez dans vôtre Pâte qu'il faut avoir bien dessechée; & l'aïant fait fre-

mir, vous l'empotez poudré de Sucre.

Marmelade de Pommes.

On la fait de même que la Marmelade de Poires que l'on vient d'expliquer, tant pour la maniere de passer & preparer les Pommes, que pour la quantité & la cuisson du Sucre qui y est necessaire.

Marmelade d'Oranges de Portugal.

Elle se fait en prenant des Oranges de Portugal que vous coupez par quartiers sans les tourner ni les zester, & vous en ôtez le jus, & les têtes où il y a un durillon qui ne se ramollit pas aisément. Vous mettez de l'eau sur le feu ; & quand elle veut boüillir, vous y jettez vos chairs ou écorces d'Oranges : il faut les faire boüillir jusqu'à ce qu'elles soient bien mollettes sous le doigt ; alors vous les ôterez & les rafraîchirez les jettant dans de l'eau fraîche, puis vous les égoutez & les pressez fortement dans un linge : vous les pilez dans le mortier & y mettez quelque jus de Citron, & les passez au tamis ; aprés quoi vous faites cuire du Sucre à la plume, que vous mêlez avec vôtre Marmelade dans la poële ; il faut deux livres de Sucre sur livre de Fruit. Vous remettez vôtre Marmelade sur le feu, & lui donnez cinq ou

six boüillons, & vous l'empotez ensuite toute chaude.

Marmelade de Citron.

Vous les zestez & ôtez la chair de dessus le jus par quartiers; vous les jettez à mesure dans de l'eau, y pressant quelque jus de Citron afin qu'ils ne noircissent point; on les met par quartiers comme les Oranges. Ensuite vous faites boüillir d'autre eau sur le feu où vous les mettez; & quand ils y ont boüilli quatre ou cinq boüillons, vous y exprimez un jus de Citron, & encore un autre quelque tems aprés. Vos Citrons étant bien mollets sous le doigt, vous les rafraîchissez, puis les égoutez & les pressez dans un linge, avant que de les piler dans le mortier; quand ils seront bien pilez & passez au tamis, vous les acheverez comme les Oranges, en pratiquant la même chose pour le Sucre.

Marmelade de Fleur d'Oranges.

Vous ne prenez que la feüille de vos Fleurs d'Oranges, sans le jaune ni la queuë; & à mesure que vous les épluchez, vous les jettez dans de l'eau où vous exprimez quelque jus de Citron. Vous les faites boüillir dans d'autre eau sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient bien mollettes,

y exprimant encore un autre jus de Citron ; ensuite vous les rafraîchissez & les pressez bien avec un linge, ou avec les mains si vous n'en avez pas beaucoup, & vous les pilez encore au mortier, & même les passez au tamis s'il est necessaire. Pour le Sucre, vous en mettrez deux livres & demi pour livre de Fleurs ; vous le ferez cuire à la grande plume, & l'incorporerez avec vôtre Marmelade, tant qu'il ne fasse plus d'arrête ; & l'aïant fait un peu fremir, vous l'empoterez si vous n'en voulez pas tirer au sec sur le champ.

Voila pour la Marmelade de Fleurs d'Oranges pures. Pour la ménager, on la peut mêler quand on en a besoin avec un peu de celle de Citron, qui est également blanche & de même goût ; jusques-là qu'il y en a qui la font passer pour de la veritable Marmelade de Fleurs d'Oranges, se contentant d'y mettre quelque poignée de Fleurs quand elle est faite, seulement pour lui en donner un peu l'odeur.

Marmelade de Groseilles & d'Abricots mêlez.

Vous prendrez des Groseilles épluchées que vous passerez au tamis ; vous en peserez deux livres, & deux livres d'Abricots meurs qui soient pelez & passez au tamis;

les dessecher un peu, & vous ferez cuire quatre livres de Sucre à la plume, & mettre le fruit dedans : les faire boüillir quatorze ou quinze boüillons, & quand elle sera cuite vous la mettrez dans des pots toute chaude, & ne la couvrir que le lendemain.

Marmelade de Pêches.

Il faut prendre des Pêches Madeleine bien meures, les peler & ôter les noïaux ; les dessecher ; de six livres les réduire à quatre : vous ferez cuire quatre livres de Sucre à la plume, & vous y mettrez vôtre fruit dedans ; les remettre dessus le feu cuire cinq ou six boüillons, & la mettre dans des pots quand elle sera froide.

Marmelade de Verjus.

Prenez du Verjus bien meur, pelez-le, & ôtez les pepins, & le faites verdir sur le feu ; vous en peserez quatre livres, & vous ferez cuire trois livres de Sucre à la plume, & vous mettrez le Fruit dedans : les remettre dessus le feu cuire dix ou douze boüillons, le remuer avec une spatule, & quand il sera cuit à sirop vous le mettrez dans des pots tout chaud, & ne le couvrir que le lendemain.

Marmelade de Violettes.

Vous prendrez une livre de belle Violette épluchée, la bien piler : vous ferez cuire trois livres de Sucre à la premiere plume, & vous y mettrez vôtre Violette dedans ; la remettre dessus le feu cuire cinq ou six boüillons à petit feu, la remuer avec une spatule, & la mettre toute chaude dans des pots. La Marmelade de Buglose se fait de même, à l'exception que la Fleur se met toute entiere sans la piler.

Marmelade de Coins.

Vous prendrez des Coins qui soient beaux, des plus jaunes ; les faire cuire tout entiers jusqu'à ce qu'ils soient moëlleux : vous les pelerez & les passerez au tamis : les dessecher ; aprés vous en peserez quatre livres, & vous ferez cuire cinq livres de Sucre à la forte plume, & vous y mettrez le fruit dedans ; les remettre dessus le feu cuire à grand feu, la bien remuer avec une spatule jusqu'à ce qu'elle soit cuite à sirop, & la mettre dans des pots toute chaude, & ne la couvrir que le lendemain.

Observation sur les Marmelades.

On trouvera dans l'article des Pâtes la maniere de tirer au sec toutes ces differentes Marmelades. Celles d'Abricots & d'Amandes vertes sont sujetes à s'engraisser, & ne se conservent pas fort longtems; il les faut tirer au sec, ou d'abord, ou dans moins de trois mois, autrement elles ne sechent pas bien.

Celles de Fleurs d'Oranges & de Citrons, candissent ordinairement dans peu de tems quand elles sont bien faites; mais cela n'y fait rien. Quand vous les voulez tirer au sec, vous prenez tout ce candi que vous mettez avec un peu d'eau dans un poëlon sur le feu. Vous le faites revenir à la cuisson necessaire avec d'autre Sucre, ce qu'il en faut pour tirer vôtre Pâte au sec, & vous mêlez le tout avec ladite Pâte, de la maniere qu'on trouvera ci-aprés.



CHAPITRE XXIV.

Des Pâtes de Fruits.

IL n'y auroit qu'à voir les Marmelades de chaque Fruit que l'on vient de marquer dans le Chapitre precedent, pour en ſçavoir faire autant de Pâtes, puiſque c'eſt preſque la même choſe. Il n'y a qu'à les tirer au ſec ; & pour cela quand vous le voulez faire ſur le champ, il faut avoir fait cuire vôtre Sucre à caſſé ou à la grande plume, pour incorporer avec ce que vous aurez de fruit deſſeché : & y aïant fait les autres façons, vous en prenez avec la cuillere à bouche, que vous dreſſez ſur des ardoiſes, ou dans des moules, & vous les mettez ſecher à l'Etuve avec bon feu. Le lendemain ou le ſoir même, vous les retournez de l'autre côté, & les remettez ſur les mêmes ardoiſes, ou ſur des tamis ; & quand elles ſont bien fermes, vous les ſerrez pour vous en ſervir au beſoin.

Aux autres tems, lorſque vous voulez tirer quelque Pâte au ſec, vous prenez la quantité de Marmelade que vous jugez à propos : vous la mettez dans un poëlon ;

& aïant fait cuire du Sucre à la plume ; vous y en versez le délaïant fortement, tant qu'il ne fasse plus d'arrête, comme quand on fait la Marmelade. Il faut ensuite la faire fremir, & la dresser aussi-tôt sur des ardoises ou dans vos moules de fer-blanc, faits en cœur, en quarré, en fleurs-de-lys, & autres manieres, que vous mettrez à l'Etuve pour secher, comme ci-devant. Voila en general ce qu'on peut dire des Pâtes de Fruits qu'on peut faire avec des Marmelades. Il y entre deux livres de Sucre pour livre de Fruit. Aux autres Pâtes qu'on fait exprés, il suffit que cela aille à livre pour livre, & faire cuire le Sucre à cassé : pour plus d'intelligence, parcourons toutes ces Pâtes en particulier.

Pâtes de Prunes.

Vous en pouvez tirer au sec avec de la Marmelade de Prunes, où vous mettez de nouveau Sucre cuit à la plume, comme il a été dit au commencement : Ou bien aïant preparé vôtre Fruit, c'est-à-dire, passé au tamis & desseché, vous faites cuire du Sucre à cassé, que vous y incorporez ; vous faites ensuite fremir le tout, & dressez vos Pâtes à l'ordinaire.

Pâtes de Poires & Pommes.

Passez tous ces Fruits à l'eau sur le feu comme les precedens : & quand ils sont mollets vous les tirez & les faites égouter; vous les passez au tamis & les dessechez ensuite sur le feu, les remüant avec la spatule au fond & autour, crainte qu'ils ne brûlent. Lors que vôtre Pâte ne fait plus d'arrête, vous l'ôtez de dessus le feu, & faites cuire du Sucre à la grande plume ou à cassé, que vous y incorporez, livre de Fruit, livre de Sucre. Etant bien mêlez, remettez vôtre Pâte sur le feu pour la faire fremir, & la dressez comme les autres avec la cuillere à bouche, sur des ardoises ou dans des moules, que vous mettez à l'Etuve pour secher.

Pâtes de Poires & Pommes grillées.

En tout tems on peut faire de ces sortes de Pâtes de Pommes & Poires grillées, sur-tout en hyver. Pous cela vous les mettez à la braise ; & étant cuits, vous prenez ce qu'il y a de roussi & de plus cuit, que vous passez au tamis. Ensuite vous faites cuire du Sucre à cassé, livre pour livre, & vous achevez vos Pâtes comme toutes les autres.

Pâtes de Coins.

Aïez des gros Coins bien meurs & jaunes, les plus ſains que vous pourrez. Pelez-les & ôtez le cœur ſi vous voulez, ſinon laiſſez le tout, vous contentant de couper vos Coins par quartiers. Vous faites boüillir de l'eau ſur le feu, où vous les jettez, & vous les faites cuire juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mollets. Quand ils le ſont, vous les tirez pour les mettre égouter ſur un claïon; puis vous les paſſez par le tamis. Etant paſſez, vous remettez vôtre Pâte ſur le feu pour la deſſecher à grand feu, & l'incorporez enſuite avec de Sucre cuit à caſſé, cinq quarterons du Sucre pour livre de Fruit. Vous la faites fremir & la dreſſez comme les autres.

Pâtes de Coins rouges.

Vous prendrez des Coins des plus beaux que vous ferez cuire tout entiers au four; aprés qu'ils ſeront cuits, vous les pelerez & en peſerez ſix livres, & les paſſerez au tamis; les deſſecherez à petit feu, & quand ils ſeront à moitié deſſechez l'ôter du feu & les couvrir avec un plat d'argent, & les mettre deſſus de la cendre chaude deux heures; aprés les remettre deſſus le feu deſſecher encore une fois: vous y mettrez

un peu de Chochenille preparée dedans: la bien remüer : ensuite vous la repeserez; sur quatre livres de fruit, vous y mettrez quatre livres de Sucre cuit à la forte plume, & mettrez vôtre Pâte dedans : vous les remettrez cuire quatre boüillons, & la dresserez sur des feüilles de fer-blanc, ou dans des moules, & les mettrez à l'Etuve.

Pâtes de Pêches.

Vous prendrez de belles Pêches de Madeleine bien meures & blanches; les peler & les couper par tranches dans une terrine, les dessecher dessus le feu, & quand ils seront dessechez, vous en peserez quatre livres; vous ferez cuire quatre livres de Sucre à la forte plume, vous y mettrez vôtre fruit dedans & le mettrez sur le feu, & lui donner huit ou dix boüillons; & vous la dresserez toute chaude dans des moules de fer-blanc faits exprés, & la mettrez secher à l'Etuve; on la peut ambrer & musquer pour ceux qu'il l'aiment.

Pâtes de Poncires.

Vous prendrez de la chair de Poncire que vous passerez à l'eau, & vous y mettrez quelques jus de Citrons pour empêcher qu'elle ne noircisse; la faire boüillir jusqu'à ce qu'elle soit bien moëlleuse, la

tirer & la mettre dans de l'eau fraîche, & la changer deux ou trois fois; aprés la mettre égouter sur un tamis, la presser dans une serviette blanche, la piler dans un mortier, & la passer au tamis : vous y mettrez de la Marmelade de Fleurs d'Oranges pour lui donner le goût, & deux jus de Citron pour la blanchir : vous en peserez deux livres, & vous ferez cuire quatre livre de Sucre à la forte plume : vous y mettrez vôtre Pâte dedans; la bien délaïer, & la dresser comme les autres, & la mettre à l'Etuve. La Pâte d'Oranges de Portugal, & celle de Citrons se font de même, à l'exception que vous ne ferez cuire le Sucre qu'à la plume demi forte, & que vous n'y mettrez point de Marmelade; & le reste se fait de même.

Pâtes de Marons.

Vous prendrez des Marons que vous passerez à l'eau & les pelerez; aprés vous les pilerez & passerez au travers d'un tamis: vous en peserez une livre & un quarteron de Marmelade d'Abricots ou d'autres Marmelades : vous ferez cuire une livre & demi de Sucre à la forte plume, & y mettrez la Pâte dedans; la bien délaïer, & la dresser, sans la remettre sur le feu, & la mettre à l'Etuve.

Pâtes en Clarequets.

Prenez des Pommes de Reinettes, faites-en de la Marmelade, laiſſez-la égouter ſur un tamis, enſuite paſſez-la au travers; faites cuire du Sucre à la forte plume, mettez vôtre Marmelade dedans, deſſechez-la juſqu'à ce qu'elle tombe en Gelée, & la dreſſez dans des moules de fer-blanc, & la mettez à l'Etuve.

Pâtes de Fleurs d'Oranges.

Vous prendrez demi-livre de Fleurs d'Oranges, la paſſerez à l'eau boüillante, aprés la tirerez & la mettrez dans de l'eau fraîche une heure; la mettre égouter ſur un tamis, la preſſer un peu, & la piler dans un mortier : vous prendrez douze Citrons que vous pelerez juſqu'au blanc, & vous ferez blanchir les pelures juſqu'à ce qu'elles s'écraſent ſous le doigt; aprés les mettre dans de l'eau fraîche, & les changer pluſieurs fois d'eau bien claire; les jetter ſur un tamis égouter, & les preſſer dans un linge blanc; les piler dans un mortier & y mettre trois jus de Citrons; vous pouvez piler la Fleur d'Oranges & les pelures de Citrons tout enſemble : vous mettrez ſix onces de fruit pour chaque livre de Sucre que vous ferez cuire à la

plume, & y mettrez le fruit dedans, & remettrez vôtre poële ſur un peu de cendre chaude; aprés la dreſſerez avec une cuillere en petites Pâtes ou dans des moules, & les mettre à l'Etuve, & le lendemain les retourner.

Pâtes d'Abricots.

Prenez ſix livres d'Abricots bien meurs, pelez-les & les mettez dans une poële bien propre; deſſechez-les à petit feu: quand ils ſeront à moitié deſſechez, vous ferez cuire trois livres de Sucre à la forte plume, & le verſerez ſur les Abricots, & remettrez vôtre poële ſur le feu, & bien remüer avec une ſpatule juſqu'à ce que vous voïïez qu'elle ſoit cuite à ſa cuiſſon, & la dreſſer comme les autres.

Autre maniere.

Vous prendrez quatre livres d'Abricots blancs qui ſoient à demi meurs, les peler, & les paſſer à l'eau quatre ou cinq boüillons; aprés les paſſer au tamis, les deſſecher, & les repeſer encore une fois: ſur trois livres de Pâte, vous y mettrez trois livres de Sucre cuit à la forte plume, & y mettrez la Pâte dedans, que vous remüerez bien avec une ſpatule; aprés les remettre deſſus le feu recuire cinq ou ſix boüil-

lons ; la dresser & la mettre à l'Etuve.

Autre maniere.

Prenez six livres d'Abricots bien meurs, pelez-les & les desséchez ; aprés vous les repeserez : sur quatre livres de Pâte, vous y mettrez quatre livres de Sucre en poudre dedans ; la bien remüer, & la mettre sur le feu cuire quatorze ou quinze boüillons ; aprés la dresser toute chaude & la mettre à l'Etuve, que le feu n'y manque ni jour ni nuit moderement.

Pâtes de Groseilles.

Epluchez dix livres de belles Groseilles ; mettez-les dans une poële avec une pinte d'eau, mettez la sur le feu, & faites passer le boüillon par-dessus ; aprés vous les verserez dessus un tamis, & les passerez au travers ; ensuite vous la dessecherez & vous la repeserez : sur trois livres de Pâte, vous y mettrez trois livres & demi de Sucre cuit à la forte plume ; la bien mêler, & la dresser toute chaude sans la remettre sur le feu, & la mettre à l'Etuve.

Si vous vous servez de Sucre en poudre, vous mettrez livre pour livre, & lui donnerez dix-huit ou vingt boüillons, & les dresserez ensuite, aïant observé de faire auparavant ce que j'ai dit ci-dessus.

Pâtes de Cerises.

Prenez six livres de Cerises bien rouges, ôtez-en les noïaux, faites-les cuire dans une poële cinq ou six boüillons, passez-les au tamis, & faites-les dessecher sur le feu, sur trois livres de fruit : vous ferez cuire trois livres de Sucre à la forte plume, & y mettrez le fruit dedans ; le remüer jusqu'à ce qu'elle soit bien rouge, les dresser comme les autres sans les mettre sur le feu, & les mettre à l'Etuve.

Pâtes de Precoces.

Vous prendrez des Precoces bien meures: vous en ôterez les noïaux & les passerez au travers d'un tamis : vous les dessecherez à petit feu, vous en peserez deux livres, & vous ferez cuire deux livres & demie de Sucre à la premiere plume, & vous y mettrez vôtre fruit dedans ; le bien délaïer, & mettre la poële dessus la cendre chaude, la laisser refroidir à demi, & la dresser comme les autres.

Pâtes de Framboises.

Vous passerez au tamis des belles Framboises bien rouges, les dessecher jusqu'à ce qu'elles soient reduites à moitié : vous en peserez quatre livres, & vous ferez cuire

quatre livres de Sucre au caramel, & vous mettrez vôtre Pâte dedans ; la bien remüier avec une ſpatule, & la dreſſer ſans la mettre ſur le feu, & la mettre à l'Etuve.

Vous pouvez vous ſervir de Sucre en poudre en mettant livre pour livre, & lui donner dix ou douze boüillons, & la dreſſer enſuite, aïant obſervé de faire auparavant ce que j'ai dit ci-deſſus.

Pâtes de Marons.

Il faut ôter la premiere peau & les faire cuire ſans les brûler : vous les nettoïez enſuite, & les mettez dans un mortier avec un peu d'eau de Fleurs d'Oranges, ou de l'eau toute pure pour les humecter ; quand ils ſont pilez, vous les paſſez par un tamis & les peſez, ſur livre de fruit livre de Sucre cuit à la petite plume ; vous la délaïez bien & la remettez fremir ; il ne les faut pas dreſſer qu'elle ne ſoit à moitié froide.

Gâteau de Precoces.

Prenez de la marmelade de Precoces, & la dreſſez en petites Pâtes ſur un tamis : vous ferez cuire deux livres de Sucre Roïal à la plume, vous le laiſſerez un peu repoſer, aprés vous le verſerez ſur vos petites Pâtes qui fera une glace, & le ſurplus paſſera au travers du tamis, que vous mettrez

ſur un plat d'argent pour ne pas perdre de Sucre, & le mettre à l'Etuve : on en peut faire de la même maniere de toutes ſortes d'autres Marmelades.

Pâtes d'Epine-Vinette.

Prenez de l'Epine-Vinette la plus belle & la plus groſſe; ôtez-en la queuë, pilez-la dans un mortier & la paſſez par le tamis; mêlez-y le quart de Marmelade de Pommes: deſſechez le tout enſemble; ſur une livre de Fruit un quartron de Sucre ſuffit.

Pâtes de Violettes.

Quand vous avez fait vôtre ſirop Violat, prenez le marc, & le mêlez avec autant de Sucre cuit à perlé ; & quand vous en voudrez tirer des Pâtes au ſec, vous prendrez de la Marmelade de Citrons, ou de celle de Pommes, & incorporerez l'un avec l'autre, ce qu'il en ſera neceſſaire, y ajoûtant du Sucre cuit à la plume, que vous mêlerez bien enſemble; puis vous ferez fremir vôtre Pâte, la dreſſerez à l'ordinaire pour la mettre ſecher à l'étuve.

Si vous n'avez pas de marc de Violettes, prenez dans la ſaiſon une demi livre des Fleurs épluchées, que vous pilerez & batterez dans le mortier de marbre ; puis vous les mêlerez avec l'une ou l'autre des Mar-

melades ci-dessus, & du Sucre cuit à la plume demie-forte, ce qu'il en faudra jusqu'à ce que vôtre pâte ne fasse plus d'arrête : & l'aïant fait fremir vous la dresserez, & ferez secher à l'Etuve comme les autres. Lorsque vous retournerez ces Pâtes de Violettes pour les faire secher de l'autre côté, il faut les poudrer finement de Sucre avec la poudrette, & cela donnera plus de teinte à la couleur qu'elles auront de l'autre côté, qui sera celui duquel vous les servirez ; si vous voulez lui donner une couleur de gris-de-lin, vous n'avez qu'à y mettre la moitié d'un jus de Citron en pilant ladite Violette.

Pâtes de Verjus.

Prenez du Verjus que vous égreneres ; & faites chaufer de l'eau où vous le jetterez, & ferez boüillir jusqu'à ce que le grain se creve. Vous le jetterez ensuite sur un tamis, ou sur une passoire pour l'égouter, & tout d'un tems vous le presserez fortement, pour en separer les grains & la peau. Il faut blanchir & passer ensemble quelques Pommes de Rambour, ou autres de pareille verdeur. Vous mettrez ce que vous aurez de Pâte de l'un & de l'autre dans un poëlon pour la faire reverdir sur le feu, & la dessecher tout à la fois, la

remüant & retournant continuellement, jusqu'à ce qu'elle commence de quitter le poëlon. Vous ferez cuire du Sucre à la plume, que vous y incorporerez livre pour livre, & vous la dresserez ensuite sur des ardoises avec la cuillere à bouche, pour la metre secher à l'Etuve avec bon feu. En la retournant de l'autre côté, poudrez-la de Sucre comme la precedente; prenez garde qu'elle soit bien raffermie.

Autre maniere pour les Pâtes de Verjus.

Prenez vôtre Verjus, & lui faites jetter son Eau sur le feu dans un poëlon, comme aux Groseilles. Vous le jetterez ensuite sur un tamis pour l'égouter; & étant froid, vous le passerez à travers vôtre tamis à passer vos Pâtes, puis le dessecherez sur le feu, en remüant avec la spatule ou gâche de tous côtez. Faites cuire ensuite du Sucre à cassé, & l'incorporez avec vôtre Pâte livre pour livre; & vous le dresserez ensuite comme les autres avec la cuillere à bouche sur des ardoises, pour la faire secher à l'Etuve. Le lendemain matin ou le soir, retournez vos Pâtes pour les faire secher sur des tamis de l'autre côté; & fermez-les pour le besoin avec des rangs de papier entre deux.

Pâtes de Muscats.

Elles se font de même façon que ces dernieres, ou que les Pâtes de Groseilles; ainsi ce ne seroit qu'une repetion inutile de le retoucher.

Pour faire la Cochenille en couleur.

Vous prendrez un gros de Cochenille que vous pilerez dans un petit mortier: vous mettrez boüillir dans un petit pot un demi-setier d'eau, & quand l'eau boüillira, vous y mettrez la Cochenille dedans toute pilée, & autant de Crême de Tartre: faites boüillir le tout ensemble l'espace d'un *Miserere*, & voir de tems en tems, avec un morceau de papier que vous tremperez dans le pot, quand elle sera vermeille.

Couleur verte.

Prenez de la Poirée bien verte, & n'en prenez que la feüille, c'est-à-dire, n'y pas mettre les côtes; la bien laver, & la faire boüillir deux ou trois boüillons; la tirer & la mettre dans de l'au fraîche, ensuite la mettre égouter, & la piler dans un mortier; la bien presser, & en tirer le jus, & le mettre dans un plat d'argent sur le feu, & le faire reduire à moitié: vous pouvez

vous en servir à donner couleur à ce qu'il vous plaira. Le Bled verd peut aussi servir au lieu de Poirée.

Couleur jaune.

Dans le tems que les Lys fleurissent, prenez les petits jaunes qui se trouvent dans le milieu de cette fleur, & faites-les secher au Soleil jusqu'à ce qu'ils se puissent mettre en poudre, ensuite gardez-la pour le besoin; & quand vous en aurez affaire, vous en détremperez à proportion de ce à quoi vous lemploïerez, gros comme une noisette dans une cuillerée d'eau de Fleur d'Orange, ou d'eau de fontaine: Toutes les couleurs peuvent servir à toutes sortes de Pâtes, même à faire des glaces de Biscuit, & pour le laitage.

CHAPITRE XXV.

Des Clarequets.

C'Est une espece de Pâtes qui est transparente, & qui est fort en usage presentement dans les Offices. Il s'en fait de differentes sortes: En voici la maniere.

Clarequets de Pommes.

Prenez douze Pommes de Reinette, coupez-les par rouelles dans une poële, mettez-y demi-ſetier d'eau, faites-les cuire en Marmelade, paſſez vôtre décoction à travers une ſerviette moüillée; ſur demi-ſetier de décoction vous râperez la moitié d'une écorce d'Orange de Portugal, & aprés que cette décoction en aura pris le goût, paſſez-la dans un tamis fin; mettez chopine de Sucre clarifié dans une poële, & le faites cuire à caſſé; retirez vôtre poële du feu, verſez-y vôtre décoction, enſuite moderez un peu le feu de vôtre fourneau; remettez vôtre poële, & faites fondre vôtre Sucre doucement en donnant quelque tours de cuillere dans vôtre poële; & lors qu'il eſt fondu & qu'il commence à fremir, retirez vôtre poële & les verſez avec une autre cuillere dans des moules de verre que vous ne remplirez pas tout-à-fait; mettez-les à l'Etuve avec un feu moderé: au bout de deux jours que la premiere glace eſt faite, il faut avec la pointe d'un canif les decerner proprement & les verſer ſur des ardoiſes tres-propres, les remettre à l'Etuve avec le même feu; & lors que la ſeconde glace ſera parfaitement faite, vous les arrangerez ſur des tamis avec du

papier blanc deſſous: s'ils ont beſoin de reſter à l'Etuve, vous pouvez les laiſſer, ſinon les mettre dans un lieu ſec, & vous en ſervir au beſoin. Ils ſe peuvent faire auſſi dans des moules à Pâte, en laiſſant refroidir la compoſition.

Clarequets de Coins.

Vous prendrez de gros Coins qui ſoient bien meurs, vous les pelerez & en ôterez les pepins: vous en peſerez quatre livres, & les ferez cuire dans deux pintes d'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits, enſuite vous retirerez vos quartiers de Coins pour vous en ſervir à faire des Compotes; vous jetterez aprés dans vôtre décoction les pelures & pepins de vos Coins, & les ferez bien boüillir juſqu'à ce qu'ils ſoient en Marmelade; aprés vous les verſerez dans un tamis deſſus une terrine, vous ferez cuire deux livres de Sucre à la forte plume, vous peſerez une livre de vôtre décoction que vous jetterez dedans; le bien remüer, & le laiſſer refroidir à demi: s'ils ne ſont pas aſſez rouges, vous pouvez y ajoûter de la Cochenille, enſuite les dreſſer dans des moules de verre, & les mettre à l'Etuve; ils s'achevent comme ceux de Pommes.

Clarequets de Pommes & de Fleurs d'Oranges.

Vous prendrez trente Pommes de Reinettes des plus belles, les bien essuïer avec un linge blanc, les couper par tranches dans une poële : vous y mettrez trois chopines d'eau & deux Citrons coupez par tranches ; vous ferez boüillir le tout jusqu'à ce qu'elles soient en Marmelade, aprés vous les verserez dans un tamis dessus une terrine ; vous ferez cuire quatre livres de Sucre à la forte plume, & vous y mettrez deux livres de décoction & un quarteron de Marmelade de Fleurs d'Oranges: bien remüer le tout ensemble, & la verser toute chaude dans les moules de verre, & les mettre à l'Etuve ; ils se finissent comme ceux de Pommes.

Clarequets de Groseilles.

Vous éplucherez quatre livres de Groseilles des plus vermeilles, que vous écraserez & passerez au tamis ; les faire boüillir jusqu'à ce qu'elles soient réduites à moitié: vous en peserez deux livres, & vous ferez cuire quatre livres de Sucre à la forte plume, vous y jetterez vos deux livres de décoction ; les mêler & les dresser toutes chaudes dans vos moules de verre : les met-

tre à l'Etuve, & les finir comme les autres.

Les Clarequets de Framboises se font de même.

Clarequets de Prunes de Moïeu ou Mirabelles.

Vous prendrez des Prunes de Mirabelles ou de Moïeu des plus belles, & bien meures; vous les pilerez & en ôterez les noïaux: vous en peserez quatre livres, & les ferez boüillir dans une pinte d'eau cinq ou six boüillons, & les passer au tamis : vous peserez une livre de ce jus que vous aurez tiré, & que vous mettrez dans deux livres de Sucre cuit à la forte plume; la verser toute chaude dans des moules de verre ou de fer-blanc; les mettre à l'Etuve comme les autres.

Clarequets de Verjus.

Prenez du Verjus qui soit presque meur, écrasez-le & en tirez le jus le plus clair que vous pourrez; sur un demi-setier de jus il y faut mettre un demi-setier de décoction de Pommes de Reinettes, & sur les deux demi-setier il faut faire cuire deux livres de Sucre à cassé & mis en poudre, & jetter vôtre décoction dedans : les mêler & les dresser dans des moules de verre, les met-

tre à l'Etuve comme les autres, & les achever de même.

Ceux de Muſcat ſe font de même.

CHAPITRE XXVI.

Des Gelées de Fruits.

QUoiqu'on n'ait accoûtumé de faire de la Gelée que de certains Fruits, cela n'empêche pas qu'on n'en puiſſe faire de la plûpart des autres. On pourroit ſe regler pour cela ſur celles dont on a déja parlé à l'occaſion des Fruits dont on les compoſe; ſçavoir, les Gelées de Groſeilles, tant vertes, que blanches & rouges, & la Gelée de Verjus; mais pour une plus parfaite intelligence, il eſt bon de les marquer en détail : Commençons par celle de Ceriſes.

Gelée de Ceriſes.

Prenez des Ceriſes bien meures & bien choiſies, dont vous tirerez le jus, en les preſſant à travers un linge blanc ou autre choſe; & faites cuire autant peſant de Sucre à caſſé, ou un peu moins ſi vous voulez. Vôtre Sucre étant à cette Cuiſſon, vous y ajoûterez vôtre jus de Ceriſes, que

vous aurez coulé pour l'épurer davantage; & continuant de faire cuire le tout en l'écumant, vous le faites revenir entre lissé & perlé, & vôtre Gelée sera cuite. Vous le connoîtrez encore à la voir tomber par gros morceaux, quand vous en prendrez avec la cuillere, ou bien en en mettant des goutes sur une assiette, d'où elles se levent étant froides. Vous l'empoterez alors, & ôterez la petite écume qui s'y fait en la versant dans les pots, que vous laisserez deux ou trois jours sans couvrir; ce que vous ferez alors en y mettant des ronds de papier.

Gelée de Groseilles.

Vous prenez six livres de Groseilles, & faites cuire six livres de Sucre à cassé : vous jettez vos Groseilles dedans & les faites boüillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus, & que cela est cuit entre lissé & perlé; ensuite égoûtez-les sur un tamis fin sans les trop presser si l'on veut, les laissant seulement bien égouter : aprés vous ferez prendre à vôtre gelée un boüillon, vous l'écumerez & l'empoterez : quand elle est dans les pots, il s'y fait encore une petite écume qu'il faut ôter pour la rendre nette, & la couvrir deux jours aprés.

Gelée Tremblante.

Vous prendrez six livres & demi de Groseilles que vous écraserez dans une terrine, vous en tirerez le jus & le passerez au tamis : vous ferez cuire six livres de Sucre à cassé, & vous y mettrez le jus dedans : vous faites boüillir le tout jusqu'entre lissé & perlé, & l'empotez ensuite.

Gelée framboisée.

Si vous voulez framboiser vôtre Gelée de Groseille, vous y ajoûterez des Framboises une poignée ou deux, suivant la quantité ; & pour la faire toute de Framboises, vous prendrez quatre livres de Framboises & deux de Groseilles, & vous ferez cuire cinq livres de Sucre à cassé, & vous jetterez vôtre Fruit dedans, & le ferez boüillir jusqu'à ce qu'il n'écume plus, & que le sirop soit cuit entre lissé & perlé. Alors on verse le tout sur un tamis au-dessus d'un poëlon ; & sans presser vôtre Fruit si vous ne voulez, la Gelée passe tres belle. Vous lui faites prendre encore un boüillon, vous l'écumez, & vous l'empotez à l'ordinaire.

Gelée de Groseilles façon de Tours.

Il faut prendre trois livres de Fruit, &

faire cuire trois livres de Sucre à cassé ; jettez le Fruit dedans, & lui faites prendre sept ou huit boüillons jusqu'au petit perlé, en l'écumant avec soin : vous la jettez ensuite sur un tamis, & étant passée, vous l'empotez en même tems.

A ces sortes de Gelées, ceux qui veulent menager prennent le fruit ou marc qui est resté au-dessus du tamis, & le repassent sur le feu avec un peu d'eau ; puis ils le pressent fortement à l'étamine, & ils en tirent encore beaucoup de bonne Gelée, mais cela n'est bon à faire que quand on a quantité de marc : car quand il y en a peu, ce sont les profits des enfans.

Gelée d'Epine-vinette.

Prenez quatre livres d'Epine-vinette de la plus belle & de la plus rouge ; la bien éplucher : vous ferez cuire quatre livres de Sucre à la perle, & vous mettrez l'Epine-vinette dedans : la mettre sur le feu cuire dix ou douze boüillons, ensuite la laisser reposer deux heures, afin de lui faire reprendre la couleur vermeille ; aprés la remettre cuire cinq ou six boüillons : vous mettrez un tamis dessus une terrine, & verserez le tout dedans : vous la ferez passer au travers avec une spatule, en pressant fortement l'Epine-vinette ; aprés

la remettrez ſur le feu, & la ferez cuire en Gelée de Pommes de Reinette.

Gelée de Pommes & autres Fruits.

Prenez vos Pommes & les coupez par morceaux, que vous mettrez ſur le feu dans un poëlon avec de l'eau pour en faire une forte décoction, les faiſant boüillir juſqu'à ce qu'elles viennent comme en Marmelade. Alors vous paſſerez vôtre décoction à travers un linge ou au tamis fin ; & pour une pinte, par exemple, de jus, ou de décoction, vous prendrez trois quarterons de Sucre cuit à caſſé, où vous verſerez le reſte, & ferez boüillir le tout legerement entre liſſé & perlé, en l'écumant avec ſoin. Si vous vouliez rendre telle Gelée rouge, il la faudroit couvrir en cuiſant, & y ajoûter du vin vermeil, ou de la Cochenille preparée. Quand on la veut laiſſer blanche, comme pour les Pommes de Reinette, on n'y met rien ; & on ne les couvre pas. On peut faire de la Gelée de Poires & autres fruits que l'on jugera à propos en ſuivant cette même methode.

Gelée de Verjus.

Vous prendrez du Verjus bien meur que vous écraſerez, & paſſerez au tamis : vous en ferez verdir quatre livres en le

deſſechant à petit feu, que vous remüerez avec une ſpatule : vous ferez cuire trois livres de Sucre à la plume, & vous y mettrez le fruit dedans, que vous ferez cuire quatorze ou quinze boüillons, & la mettrez dans des pots toute chaude.

Gelée de Coins.

Vous prendrez des Coins qui ſoient à demi meurs ; les eſſuïer avec un linge blanc, & les couper par morceaux ; en peſer ſix livres, & les faire cuire dans cinq pintes d'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits : aprés vous les verſerez dans un tamis deſſus une terrine ; vous peſerez ſix livres de jus, & vous y mettrez trois livres de Sucre, cuire tout enſemble, juſqu'à ce qu'il ſoit en Gelée ; & vous prendrez garde que le feu ſoit moderé, afin qu'elle aïe le tems de rougir : aprés vous la mettrez toute chaude dans des boëtes, ou dans des pots.

Autres ſortes de Gelées.

Dans les Provinces & pour le ménage de la Campagne, on fait une autre maniere de Gelée, ou plûtôt de Raiſiné avec le jus ou ſuc de Fruits, ſans Sucre, les faiſant cuire & conſommer en écumant, juſqu'à ce qu'il ſoit en conſiſtance de Ge-

lée ; mais outre que cela n'eſt pas fort exquis, ce n'eſt point du fait de la Confiture, & ne doit pas nous arrêter ici.

CHAPITRE XXVII.

Des Biſcuits.

LEs Biſcuits ſont de toutes les ſaiſons ; & entrent dans les Repas de toute l'année. Les meilleures ſortes qu'on en fait ſont celles ci.

Biſcuits d'Amandes douces.

Prenez une livre d'Amandes douces, & un quarteron d'Amandes améres ; & les aïant pillées, battez-les dans le mortier, y mêlant de tems en tems du blanc d'œuf, pour empêcher qu'elles ne viennent en huile. Quand elles ſeront bien pilées, en ſorte qu'il n'y reſte point de grumeaux, tirez cette Pâte du mortier, & la mettez dans le baſſin d'une balance, & dans l'autre autant peſant de Sucre en poudre, & encore quelques blancs d'œufs : Pêtriſſez & mêlez bien le tout enſemble dans un pêlon avec la gâche, ou avec la main s'il le faut, comme quand on en fait en plus

grande quantité, augmentant les doſes à proportion. Vôtre Pâte étant ſuffiſamment démêlée, vous la dreſſez ſur du papier, comme ci-deſſus.

Autre maniere.

Prenez une livre d'Amandes douces, une demi livre d'Amandes améres; les échauder, les deſſecher, & les piler à ſec; aprés qu'elles ſeront bien pilées, vous y mettrez huit ou neuf œufs frais, les blancs & les jaunes; les bien remüer avec une ſpatule dans un mortier de marbre; aprés vous y mettrez trois livres de Sucre en poudre, & vous battrez le tout enſemble: aprés vous en prendrez pour faire de petites boules que vous roulerez dans vos mains; les ranger ſur le papier, y poudrer du Sucre en poudre, & le faire cuire à petit feu au four.

Autre maniere.

Vous prendrez une livre d'Amandes douces & un quarteron d'Amandes améres; les paſſer à l'eau, & les laiſſer ſecher à l'Etuve, les bien piler; aprés vous y mettrez vingt-ſix onces de Sucre en poudre & trois œufs frais, & vous les dreſſerez ſur du papier, & les ferez cuire à petit feu au four.

Biscuits d'Amandes améres.

Prenez environ un quarteron d'Amandes améres, & autant d'Amandes douces, qui fait une demi livre : échaudez-les dans l'eau boüillante ; ensuite pelez-les sans les mettre en l'eau fraîche ; puis vous les pilerez au mortier sans y mettre une goute d'eau : il n'importe pas qu'elles deviennent en huile. Et étant bien pilées, vous battrez avec une cuillere quatre ou cinq blancs d'œufs au plus dans une terrine ; ensuite vous y mettrez vôtre Pâte d'Amandes, & la délaïerez bien avec la cuillere ; aprés quoi vous y mettrez une livre deux onces de Sucre en poudre, en le mêlant bien avec la gâche ; puis vous la dresserez dessus du papier blanc avec deux coûteaux, dont vous étendrez la Pâte sur l'un, & formerez le Biscuit de l'autre de la grosseur du bout du doigt ; ensuite vous le mettrez cuire au four : il faut le mener à petit feu au commencement ; & quand il est levé, il le faut pousser un peu plus vîte. Quand il est cuit & qu'il a assez de couleur, il le faut ôter du four, & ne le point lever du papier qu'il ne soit froid : quand il sera levé, vous le mettrez chaudement à l'Etuve.

Biſcuits de Chocolat.

Vous prenez quelque blanc d'œuf, & vous y râpez du Chocolat : Il n'en faut pas beaucoup ; parce que ce n'eſt que pour en donner l'odeur & la couleur. Prenez enſuite du Sucre en poudre, & le pilez bien enſemble ; il en faut juſqu'à ce que vous aïez une Pâte maniable ; puis vous dreſſerez vos Biſcuits de la façon que vous voudrez, ſur des feüilles de papier, & les mettrez au four pour les cuire à petit feu, autant deſſous que deſſus.

Autre maniere.

Prenez ſix œufs frais, battez les blancs à part juſqu'à ce qu'ils ſoient montez en neige ; aprés vous y mettez les jaunes que vous battez encore : vous y mettez douze onces de Sucre en poudre & ſept onces de farine, & une once & demi de Chocolat ; paſſez au tamis & mêlez le tout enſemble l'eſpace d'un quart d'heure, & les dreſſez ſur du papier blanc, & les faites cuire comme les Biſcuits de Savoie. Celui de Canelle ſe fait de même.

Biſcuits à la Crême.

Vous prendrez ſept blancs d'œufs frais ; les bien battre : vous y mettrez demi livre

de Sucre en poudre, un quarteron de farine ; bien battre le tout ensemble : vous prendrez une chopine de Crême que vous foüetterez bien, & vous prendrez la mousse de ladite Crême que vous mettrez dans les Biscuits ; ensuite vous les dresserez dans des moules de fer-blanc ou de carte, ou sur du papier, & les glacerez avec du Sucre en poudre, & les ferez cuire comme les autres biscuits.

Biscuits de Neige.

Prenez douze blancs d'œufs frais, battez-les bien dans une terrine jusqu'à ce qu'ils soient en mousse : mettez-y six onces de Sucre Roïal passé au tamis de soie qui soit fin, & y mettez aussi le quart d'une cuillerée d'eau de fleurs d'Orange, ou un peu de Musc, ou un peu d'Ambre preparé, & les dresser sur du papier blanc par grands morceaux, & les faire cuire dans un four à petit feu : quand ils seront cuits, vous les tiendrez dans un lieu chaud.

Biscuit de jaunes d'œufs.

Prenez six jaunes d'œufs, douze onces de Sucre fin passé au tamis de soie ; délaïez le tout ensemble, un bon quart d'heure ; le remüer avec la spatule, & les dessecher un peu dessus le feu : vous y mettez demi

cuillerée d'eau de fleurs d'Oranges; les dessecher encore en remuant toûjours sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient épais, & les dresser en petits Biscuits longs ou en ronds, & les faire cuire sans les glacer à petit feu.

Biscuits à la Plume.

Prenez seize œufs frais, battez-les bien jusqu'à ce qu'ils soient épais: vous y mettrez une livre de Sucre cuit à la plume, & demi livre de farine, & battre le tout ensemble; aprés les dresser comme les Biscuits de Savoie: vous les glacerez avec du Sucre fin en poudre, & les ferez cuire au four.

Biscuits de Carême.

Vous prendrez une livre d'Amandes douces; les peler & les bien laver par quatre ou cinq fois dans de l'eau fraîche, les mettre égouter dessus un tamis, & les bien piler; & quand ils seront pilez vous les mettrez dans une poële avec une livre de Sucre en poudre, les dessecher à petit feu, les bien remüer avec une spatule, & quand elle ne tiendra plus à la poële, vous l'ôterez & la mettrez refroidir dessus une planche; aprés vous la mettrez dans un mortier; vous y mettrez deux cuillerées

de Gomme adragante preparée : pour le goût vous pouvez mette un peu d'eau de Fleurs d'Oranges, ou du Citron râpé, ou du Musc, ou de l'Ambre preparé ; aprés vous en ferez une abaisse, & les couperez en guise de Biscuits, & le ferez cuire dans un four à petit feu.

Biscuits d'Amandes.

Vous prendrez une livre d'Amandes douces, les échauder, & les bien piler : vous y mettrez six œufs frais & une livre de Sucre en poudre fin, & vous pilerez le tout ensemble dans un mortier de marbre ; vous y mettrez demi cuillerée d'eau de Fleurs d'Oranges, & l'on y peut donner le goût que l'on veut : vous les dresserez comme les Biscuits de Savoie, & les faire cuire que le four soit modérement chaud.

Biscuits de Citron & d'Orange.

Ils se font de même, au lieu qu'à la place du Chocolat vous y mettez de la râpure de Citron ou d'Orange, avec un peu de Marmelade, si vous en avez. Il s'en peut faire aussi de semblables aux fleurs d'Orange & de Jasmin, les aïant bien pilées avant que de les mêler avec le reste.

Biſcuits d'Orange.

Vous prendrez de vieille pâte d'Orange, & de vieille chair de Citrons & d'Oranges que vous pilerez bien au mortier ; puis vous foüetterez quatre blancs d'œufs comme pour du Biſcuit de Savoie: enſuite vous y mettrez les quatre jaunes que vous foüetterez bien encore; puis vous ôterez le foüet, & prendrez une cuillere, & vous y mettrez trois bonnes poignées de Sucre en poudre, & le remüerez bien avec la cuillere; enſuite vous mettrez une bonne cuillerée de farine, & le remüerez bien encore : aprés vous y jetterez la Marmelade qui a été pilée au mortier, qui doit conſiſter à environ une livre, & battrez bien le tout avec la cuillere; & vous ferez des moules avec du papier blanc de la hauteur d'un doigt, puis vous étendrez vôtre compoſition dedans vos moules, & vous les mettrez dans le four ſans le glacer, avec grand feu deſſus & deſſous. Et quand il eſt cuit (ce qui ſe connoît lors qu'on l'a ôté du four) on le renverſe ſens-deſſus-deſſous, & on leve doucement le papier de deſſous. Et quand il eſt levé, on le coupe en quarré, comme du Maſpin fourré ; puis on le laiſſe refroidir, & enſuite on le glace d'eau de Fleur d'Orange d'un côté,

côté, & de l'autre si l'on veut d'une autre couleur ; puis vous ferez cuire la glace avec le couvercle du four.

Biscuit de Savoie le plus fin.

Il faut prendre quatre œufs bien frais, ou davantage, suivant la quantié de Biscuits que vous voulez faire. Ensuite aïez une balance, & mettez vos œufs dans un des bassins, & dans l'autre du Sucre en poudre ; pour la farine il n'y faut mettre que la pesanteur de deux œufs ; ensuite, cassez vos œufs, mettez les blancs & les jaunes à part ; foüettez bien les blancs jusqu'à ce qu'ils soient montez en neige, mettez vôtre Sucre en poudre dans les jaunes, battez-les bien avec la spatule, ensuite versez-les dans les blancs, donnez-leurs deux coups de spatule pour les mêler ensemble ; aprés prenez vôtre farine cuite au four que vous mettrez dans un tamis dessus la terrine où est vôtre composition, & avec la main vous ferez tomber doucement cette farine dans ladite terrine ; donnez-leur encore un petit tour de spatule pour mêler la farine ; ensuite dressez les en long ou en rond, ou dans des moules, & les glacez : observez de mettre une pincée de farine cuite au four dans le Sucre qui sert à glacer ; cela empêche que la

Q

glace ne se leve trop, & ne se casse.

Autre maniere.

Prenez huit œufs, mettez les blancs à part & les jaunes aussi; foüettez-bien les blancs jusqu'à ce qu'ils soient montez en neige; ensuite vous y mettrez neuf jaunes d'œufs, & les foüetterez bien. Etant bien foüettez, vous ôterez le foüet, & peserez une livre de Sucre en poudre, & jetterez vôtre Sucre dedans, & le battrez bien avec la gâche. Etant bien battu, vous peserez trois quarterons de farine, que vous mettrez aussi dedans, en continuant à bien battre avec la spatule: vous y pouvez mettre si vous voulez une râpure de Citron, pour lui donner le goût; ensuite prenez des moules de fer-blanc que vous graisserez un peu avec du beurre frais fondu; ou bien vous faites des moules avec des cartes, mais il ne les faut pas graisser; il faudra frotter le papier sur lequel vous les arrangerez, de la même pâte, pour que les moules tiennent dessus. Si vous voulez en faire des petits, vous les dresserez à la cuillere sur du papier blanc de la grandeur d'une piece de trente sols; ensuite vous les glacerez avec du Sucre en poudre que vous jetterez dessus, & les soufflerez un peu, de peur qu'il n'y reste dessus trop de Sucre.

Vous les ferez cuire dedans un four de Boulanger, mediocrement chaud; vous pourrez l'essaïer avec un Biscuit : Il ne faut pas que les Biscuits languissent dans le four; en même tems qu'ils sont tirez du four, il les faut lever du moule ou de la feüille de papier : si c'est du petit, avec un coûteau que vous coulez dessous; car s'il étoit froid, on ne pourroit plus les lever que l'on ne casse la glace.

Biscuits de Portugal.

Il faut foüetter six blancs d'œufs; ensuite y mettre les jaunes, & continuer à les bien foüetter; puis vous y mettrez demi livre de Sucre en poudre, un quarteron de farine, un quarteron de Marmelade d'Oranges de Portugal, & la râpure d'un Citron; mêler le tout ensemble, les verser dans des moules de papier, & les mettre au four : il ne les faut glacer que lorsqu'ils sont cuits : vous les couperez ensuite avec un coûteau, & les glacerez avec un blanc d'œuf, comme le Maspain Roïal. Le Biscuit de Citron se fait de même.

Biscuits d'Espagne.

Prenez douze œufs frais, foüettez les blancs à part jusqu'à ce qu'ils soient mon-

tez en neige ; vous y mettrez les jaunes que vous foüetterez encore un demi quart d'heure : vous y mettrez une livre & demi de Sucre Roïal en poudre, continuant à battre avec la spatule ; aprés vous y mettrez une livre de fleur de farine de Ris, & la moitié d'une râpure de Citron, & vous battrez le tout ensemble l'espace d'un bon quart d'heure ; & vous ferez des moules de papier un peu grands, & les faire cuire comme les autres Biscuits ; aprés qu'ils seront cuits vous les couperez par tranches, vous ferez une glace Roïale que vous glacerez à l'endroit où ils sont coupez, & les faire cuire avec la glace à petit feu.

Biscuits liquides.

Vous prenez des écorces d'Oranges de Portugal confites, trois ou quatre Abricots secs, un peu de Marmelade de fleurs d'Oranges : vous pilez bien le tout ensemble & le passez par le tamis ; aprés vous prenez quatre jaunes d'œufs frais que vous foüettez bien ; vous mettrez vôtre Marmelade dedans avec deux onces de Sucre en poudre, & gros comme un œuf de pâte d'Amandes douces ; vous faites vôtre pâte maniable, puis vous la prenez sur une spatule, & la coupez en petits bâ-

tons, & les mettez dans du Sucre en poudre : les arranger ſur du papier, & les faire cuire.

Biſcuits d'Italie.

Prenez quatre œufs frais, foüettez les blancs en nege, puis peſez une once d'écorce de Citron vert, une once de chair d'Oranges de Portugal, une once d'Abricots ſecs, une once de Marmelade de fleurs d'Oranges : vous battez bien le tout dans un mortier, & le paſſez au travers d'un tamis, & mêlez le tout avec vos œufs qui ſont battus avec un quarteron de Sucre en poudre, & les faire cuire dans des moules de papier : quand ils ſont cuits, vous les coupez comme vous le ſouhaitez, & les glacez avec du Sucre des deux côtez.

Biſcuit Roïal.

Il faut prendre ſept œufs frais ; foüettez les blancs en nege, puis vous mettez ſept onces de Marmelade de pluſieurs ſortes avec vos blancs d'œufs que vous foüettez bien encore ; aprés il faut mettre cinq jaunes d'œufs qu'il faut continuer à foüetter pendant un quart d'heure : vous prenez enſuite ſept onces de farine de Ris, ſept onces de Sucre que vous mêlez bien enſemble : vous les dreſſez dans des moules de papier,

& les faites cuire à petit feu.

Biscuits de Crême.

Il faut prendre la pesanteur de trois œufs de bonne Crême, la faire cuire sans Sucre; aprés vous prenez la pesanteur de trois œufs de sucre en poudre, avec autant de farine, & y mettre gros comme une petite noix de Gomme Adragante trempée avec un Citron râpé, un peu de Musc & d'Ambre, avec trois œufs frais : vous battez bien le tout ensemble environ une bonne demi-heure, les dresser dans des moules, les glacer & les faire cuire à petit feu.

Biscuit de Marons.

Il se fait de même que celui d'Amandes ameres, à l'exception qu'il faut faire cuire les Marons, les nettoïer de leur peau, & les bien piler, en y mettant un peu de blanc d'œuf en le pilant; & le reste se fait de même.

Biscuits de Pêches.

Il faut faut faire cuire les Pêches à sec dans un four; lorsqu'elles sont cuites, les passer dans un tamis : pour livre de fruit on prend livre de Sucre en poudre, ou cinq quarterons, & quatre blancs d'œufs : vous

incorporez le tout enſemble ; le bien remüer, & les dreſſer dans des moules de cartes ; les faire ſecher dans l'Etuve juſqu'à ce qu'ils ſoient bien glacez ; on peut les mettre dans un four qui ne ſoit guere chaud : tous les Biſcuits de fruit ſe font de même.

Biſcuits manquez.

Prenez trois ou quatre œufs, ſelon ce que vous voulez faire de Biſcuits, & les battez tant ſoit peu le blanc avec le jaune. Vous y ajoûterez enſuite quatre ou cinq bonnes pincées de Sucre en poudre & d'écorce de Citron mêlez enſemble, avec quatre ou cinq cuillerées de farine cuite dans le four. Quand vous aurez bien délaïé cette compoſition, vous la verſerez ſur des papiers que vous aurez poudré de Sucre : & aprés avoir poudré de même vôtre Pâte par-deſſus, vous la ferez cuire au four, à feu moderé. L'aïant retiré, il faut couper vos Biſcuits tout d'un tems avec le papier par-deſſous, ſelon la grandeur & la forme dont vous les voulez, & avec un canif vous ôtez doucement le papier, de-peur de rien rompre ; ce qui arrive facilement, parce qu'ils doivent être bien ſecs.

Biscuits legers glacez.

Sur trois quarterons d'Amandes améres ; prenez un quarteron d'autres Amandes ; échaudez & pelez les unes & les autres, & pilez-les ensuite dans le mortier le plus fortement que vous pourrez, y ajoutant deux blancs d'œufs en divers tems. Quand elles seront bien pilées, vous y mêlerez insensiblement quatre livres de Sucre en poudre, remüant & battant bien le tout ensemble à force de bras, jusqu'à ce que vôtre Pâte soit bien maniable. Vous la passez aprés à la Seringue, morceau à morceau, & vous en formez des Biscuits, coupant ce qui est passé, & que vous avec reçû sur un papier, de la longueur que vous voulez, grands ou petits. Vous mettez vos papiers ou Biscuits sur une planche, & le couvercle du four par-dessus avec du feu pour leur donner couleur de ce côté. Quand ils en auront assez, & que vous les verrez considerablement enflez, vous ôterez le feu ; & les aïant détachez doucement, vous les glacerez du côté qui étoit au-dessous. On fait cette glace avec du blanc d'œuf & du Sucre bien délaïé & battu ensemble, jusqu'à ce que cela soit épais à peu prés comme de la bouillie. Vous en prenez ensuite avec le coûteau que vous étendez

étendez ſur vos Biſcuits, & vous faites ſecher cette glace à petit feu juſqu'à ce qu'elle ſoit bien priſe. On les peut auſſi glacer d'une glace faite avec de l'eau de ſenteur ou autre, & du Sucre battus & délaïez enſemble, comme la precedente.

Biſcotins.

Prenez trois blancs d'œufs, quatre cuillerées à bouche de Sucre en poudre, & une cuillerée de Marmelade de quoi que ce ſoit, Oranges, Citrons, Abricots, &c. Le reſte ſera de farine, que vous pêtrirez tout enſemble juſqu'à ce que vôtre Pâte ſoit bien maniable; & vous en dreſſerez des Biſcotins de differentes figures, les uns ronds, les autres longs, en lacs d'amour, chifres & autre choſe. Vous les ferez cuire à petit feu; & quand vous vòïez qu'ils le ſont & d'un roux un peu coloré, vous les retirez. Pour les détacher, vous humectez la feüille de papier par derriere avec de l'eau, & vous en venez à bout aiſément; il faut le faire ſur le champ.

Autre maniere de Biſcotin.

Prenez une demie livre de Sucre, faites-le cuire dans une petite poële à la plume. Etant cuit, vous l'ôterez du feu, & peſerez trois quarterons de farine que vous

mettrez dedans vôtre Sucre, à la reserve d'une poignée que vous garderez pour la manier sur la table. Ayant mis vôtre farine dans vôtre Sucre, vous le remüerez bien avec la gâche : quand vôtre Pâte sera bien délaïée, vous la tirerez de la poële, & la mettrez sur une table bien nette, là ou vous aurez semé un peu de farine auparavant ; il la faut bien remüer pendant qu'elle est chaude : il faut avoir du Musc preparé avec du Sucre en poudre, tout prêt à le semer dessus & dessous vôtre pâte, & la bien remüer, en même tems vous filerez vôtre pâte, & la couperez pour en faire des petites boules grosses comme le poûce : cela veut être travaillé promtement ; car quand la Pâte est froide, on n'en peut plus venir à bout : les boules étant toutes faites, on les fait cuire dans le four sans papier. Quand elles sont cuites, on les tire du four, & on les met dans un cornet de papier à l'Etuve.

Autre maniere.

Vous prendrez une livre & demi de farine de Froment : vous ferez cuire vingt onces de Sucre à la petite plume ; vous le verserez dans un mortier; le laisserez refroidir : aprés vous y mettrez la farine, six œufs frais & une cuillerée d'eau de fleurs d'Oranges ; battre le tout ensemble un

quart d'heure, & le tirer du mortier, le mettre dessus une table bien nette, & rouler ladite Pâte en de petits pains gros comme une noisette, & les faire cuire dans un four modérement chaud.

Pour faire Besoine.

Il faut faire cuire du Sucre à perlé, le laisser froidir; ensuite vous y mettez un peu d'eau de fleurs d'Oranges; aprés vous y mettrez de la farine jusqu'à ce que vous voïez que vôtre Pâte devienne maniable; y mettre un peu de Musc & d'Ambre: l'on pêtrit le tout fort long tems; si la Pâte est trop molle, on peut y mettre de la farine, ensuite faire des boulettes de la grosseur d'une aveline ou olive, & les faire cuire à petit feu.

Portugaise.

Il faut pêtrir une livre de farine avec trois jaunes d'œufs frais, & un demi quarteron de beurre, avec un peu de fleurs d'Oranges: vous faites une Pâte qui soit ferme; il y faut faire entrer demi livre de Sucre en poudre, un peu de Musc & d'Ambre: vous les faites de la grosseur qu'il vous plaît, vous les jettez dans de l'eau qui commence à boüillir; il faut toûjours remüer l'eau avec l'écumoire: lorsqu'elles

montent deſſus l'eau, vous les tirez & les mettez ſur une ſerviette blanche; quand elles ſeront froides, vous les rangerez ſur une feüille de four commes les Biſcotins; ſi vous les voulez glacer, il faut foüetter un blanc d'œuf, & de l'eau qui en ſort en prendre avec une plume, & en dorer vos Portugaiſes toutes chaudes: la glace en eſt belle.

Geimblettes.

Prenez trois quarterons de Sucre, mettez du vin d'Eſpagne ou du vin blanc deſſus pour le faire fondre ſur le feu; lorſqu'il eſt fondu vous l'ôtez de deſſus le feu & y mettez une livre de farine, trois œufs, les jaunes & les blanc: vous y mettez enſuite les odeurs que vous ſouhaitez; vous faites du tout une pâte maniable, & vous en formez des anneaux, chifres, ou autres: il faut faire chaufer de l'eau dans laquelle vous les mettez, lorſqu'elle boût; & quand ils viennent ſur l'eau, vous les retirez avec l'écumoire; vous les remüez de tems en tems pour les exciter à monter: mettez-les ſur une nappe égouter, & les faites cuire dans le four; les laiſſer juſqu'à ce qu'ils ſoient roux: vous foüettez des blancs d'œufs, vous en prenez l'eau avec une plume & les glacez; lorſque la glace ſera

faite, vous les tirerez.

Biscuits communs.

Il faut prendre six ou huit œufs, les casser, & mettre les blancs & les jaunes tout ensemble dans une terrine ou bassin. Vous les battrez bien pendant quelque tems avec la spatule ; puis vous y ajoûterez une livre de Sucre en poudre, que vous mêlerez avec le reste, & ensuite autant de farine : le tout étant bien battu & mêlé, dressez-le dans des caisses de papier ou dans des moules de fer-blanc de telle forme que vous voudrez ; glacez vos Biscuits en les poudrant de Sucre fin avec la poudrette, & les mettez au four moderément chaud. Vous les y laisserez jusqu'à ce qu'ils soient bien levez & bien colorez ; & quand vous les jugez cuits, vous les levez avec la pointe du coûteau, & achevez de les faire secher, les mettant en lieu chaud, comme peut être l'Etuve.

Biscuits croquans.

Prenez de la même pâte que pour les Biscuits de Savoie, environ la consistance de quatre œufs, & y mettez par-dessus deux ou trois poignées de Sucre en poudre ; puis délaïez bien le tout avec une cuillere ; ensuite vous les dresserez comme

les Biſcuits d'Amandes améres, & vous les ferez cuire au four, plus de feu deſſus que deſſous. Quand ils ſont cuits vous les tirez du four, & renverſez la feüille de papier ſens-deſſus-deſſous, & la mettez ſous une ſerviette moüillée, afin de pouvoir tirer les Biſcuits de deſſus le papier; car ſi le papier n'étoit pas moüillé, il ſeroit impoſſible d'en ôter les Biſcuits. Quand ils ſeront levez, vous les mettrez ſur du papier blanc ſens-deſſus-deſſous à l'Etuve; il ne les faut pas dreſſer ſur les plats que lorſqu'on veut ſervir, parce qu'il prend trop facilement l'humidité.

Tourons.

Prenez des Amandes pelées, des Avelines & de l'écorce de Citron vert; coupez-les par petites tranches; faites-les ſecher à l'Etuve, ou bien deſſechez-les dans la poële avec un peu de Sucre en poudre; foüettez un blanc d'œuf; mettez vos Amandes dedans & du Sucre en poudre, juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez pour les rendre maniables; les dreſſer à la main ſur du papier, les faire cuire au four de campagne.

Tourons d'Eſpagne.

Vous prendrez un quarteron d'Avelines & un quarteron d'Amandes douces que

vous passerez à l'eau ; les peler & les mettre dans de l'eau fraîche : de la demi-livre vous en prendrez deux onces de chacune, & les couperez bien menu avec un coûteau ; vous ferez cuire une livre de Sucre à la forte plume ; vous y mettrez les quatre onces d'Avelines & d'Amandes dedans, avec trois ou quatre Zests de Citron ; vous remuërez le tout ensemble hors de dessus le feu avec une spatule, ensuite vous foüetterez un blanc d'œuf frais, & vous en mettrez dedans la poële, vous remüerez le tout ensemble, le verserez dessus une feüille de papier, & le couperez par tranches: Si le Touron n'est pas assez élevé, remettez-le un moment sur le feu.

CHAPITRE XXVIII.

Des Massepains.

LEs Massepains sont une pâte d'Amandes & de Sucre, qui se font comme les Biscuits, toute l'année. On peut seulement les diversifier dans les saisons, suivant les Fruits, par differentes Marmelades, comme l'on verra ci-aprés : du reste en voici la maniere.

Massepain commun.

Prenez trois livres d'Amandes douces & les pelez dans de l'eau chaude ; égoutez-les & les essuïez, aprés quoi vous les pilerez dans le mortier de marbre, les arrosant de tems en tems de blanc d'œuf, afin qu'elles ne deviennent point en huile. Quand elles seront parfaitement bien pilées, vous clarifierez une livre & demie de Sucre que vous ferez cuire à la plume ; ensuite vous jetterez vos amandes dedans, & incorporerez le tout ensemble avec la gâche ou spatule, frottant au fond & par-tout avec soin, de peur qu'il ne s'attache au poëlon, quoique hors du feu : vous connoîtrez que vôtre pâte sera faite, en touchant du revers de la main, si rien ne s'y attache. Alors vous la tirerez de la poële & la mettrez sur une planche, y poudrant du Sucre en poudre dessus & dessous, & la laisserez reposer & refroidir. Pour la travailler, vous en étendrez des abaisses d'une épaisseur raisonnable, sur lesquelles vous découperez vos Massepains avec des moules, les faisant tomber doucement avec le bout du doigt sur des feüilles de papier, pour les faire cuire : on ne leur donne le feu que d'un côté, & on les glace ensuite de l'autre que l'on fait cuire de même.

Il s'en fait de ronds, de longs, d'ovales, de frisez, en cœur, &c. Vous pouvez aussi filer vôtre pâte, ou la passer à la Seringue; & vos Massepains en prendront autant de noms particuliers, quoiqu'ils ne different que par la forme, & par la maniere dont vous les aurez glacez; ce que l'on trouvera ci-aprés.

Autre Pâte de Massepains.

Aprés que vos Amandes sont pelées, rafraîchies & égoutées comme ci-dessus, vous les pilez, en les arrosant de blanc d'œuf & d'un peu d'eau de fleurs d'Oranges battus ensemble. Etant pilées, qu'il n'y reste pas le moindre grumeau, vous aurez autant de Sucre que de Pâte, que vous ferez cuire à la plume. Ensuite vous y mettrez vos Amandes; & aïant la gâche ou spatule à la main, vous démêlerez bien le tout ensemble. Remettez cette Pâte sur le feu, pour la dessecher, remüez toûjours à force de bras jusqu'à ce qu'elle soit maniable, & qu'elle se détache du poëlon. Alors vous la tirerez sur un bassin avec du Sucre en poudre par-dessous, & vous la roulerez en gros rouleau pour la laisser reposer quelque peu de tems, comme la precedente, aprés quoi vous la dresserez & façonnerez de la même maniere.

Cette derniere pâte de Massepain est plus croquante & plus agréable que la premiere; & par cette raison on peut la distinguer hardiment des Massepains communs.

Autre maniere.

On pile ses Amandes comme les precedentes, en les arrosant de blanc d'œuf & d'eau de Fleur d'Orange ou autre; & la seule difference qu'on y fait, c'est qu'on tire ensuite cette Pâte, & qu'on la desseche sur un bassin avec le Sucre en poudre, jusqu'à ce qu'elle soit bien maniable, comme une pâte ordinaire: sur livre de pâte demi livre de Sucre, ou trois quarterons; & aprés qu'elle est un peu reposée, on en fait des abaisses de l'épaisseur qu'on juge à propos, sur lesquelles on découpe ensuite ses Massepains.

Maßepain Roïal.

La pâte en est la même que pour les premiers. Vous en prenez un morceau que vous filez sur la table de l'épaisseur d'un doigt; vous separez cela en autant de parties qui puissent former un rond ou anneau au tour de vôtre doigt, affermissant bien les deux bouts, afin qu'ils ne se détachent point. Vous passerez ces anneaux dans du blanc d'œuf, où vous aurez mêlé quelque

cuillerée de Marmelade d'Abricots ; & vous les roulerez ensuite dans du Sucre en poudre. Vous les soufflerez en les retirant, afin qu'il n'y reste pas trop de Sucre ; & vous les rangerez sur du papier pour les faire cuire au four, feu dessous & dessus, parce qu'ils sont dés-lors glacez des deux côtez. Il s'élevera au milieu une bouteille en dôme, qui fera un fort joli effet. Pour que cela soit plus immanquable, on pourroit en dressant ses Massepins, mettre au-dessus du vuide de ces ronds, une petite boule de la même pâte, ou quelque petit Fruit, comme Cerise, Framboise, Pistache ou autre.

Autre Massepain Roïal.

Prenez une livre & demi d'Amandes que vous échauderez & pilerez bien dans un mortier : vous y mettrez une livre de Sucre en poudre & un blanc de Chapon Paillé cuit ; le bien hacher & le piler avec la pâte ; ensuite la tirer du mortier, & la dessecher dans une poële à petit feu, jusqu'à ce qu'elle commence à se détacher de la poële ; la tirer & la mettre dessus une planche ; la laisser refroidir à demi, & la dresser sur du papier blanc, & les faire cuire dans un four à petit feu : & quand il sera à demi cuit, vous le glacerez

avec de la glace Roïale, & vous remettrez seulement le couvercle du four de cuivre par-dessus.

Autres Massepins d'aprés le Roïal.

Prenez des Amandes douces, pelez-les, & les mettez tremper l'espace de trois jours dans de l'eau fraîche, & changez tous les jours d'eau; aprés les piler dans un mortier de marbre: en les pilant il faut les arroser avec un peu d'eau claire, mêlée avec un peu d'eau de fleurs d'Oranges: quand elles seront bien pilées, vous en peserez deux livres, & vous ferez cuire une livre de Sucre à la plume, & y mettrez les amandes pilées dedans, pour les faire dessecher à petit feu jusqu'à ce que la pâte quitte la poële; ensuite vous l'ôterez de la poële & la mettrez refroidir; aprés vous la tournerez en anneau: vous prendrez deux blanc d'œufs, une once de Sucre en poudre & une goute d'eau de fleurs d'Oranges: battre le tout ensemble; aprés vous y mettrez le Massepain dedans & le retournerez: le faire égouter dessus le bord d'un plat, & avoir un plat d'argent avec du Sucre en pourdre fin, y mettre le Massepain dedans & le remüer avec le plat: les ranger dessus du papier, les faire cuire à petit feu; & quand ils seront cuits vous les laisserez refroidir, puis vous les détacherez.

Massepain leger.

Prenez deux livres d'Amandes douces, échaudez-les & les jettez dans l'eau fraîche; les égouter & les bien piler dans un mortier : vous ferez cuire deux livres de Sucre à la plume, & vous y mettrez les Amandes pilées dedans : les dessecher à petit feu jusqu'à ce que la pâte quitte la poële; aprés vous la descendrez de dessus le feu, la mettrez dessus une planche refroidir, & quand elle sera froide, vous la mettrez dans un mortier; vous y mettrez trois blancs d'œufs frais, & vous battrez le tout ensemble une demi-heure; vous y mettrez une poignée de Sucre en poudre en la pilant; vous y pouvez donner le goût de Musc, ou d'Ambre, ou de râpure de Citron bien fine; aprés les seringuer d'un moule un peu gros, & les faire cuire à petit feu, en sorte qu'ils restent un peu blancs.

Massepain de Pistaches.

Echaudez une livre de Pistaches, jettez-les dans de l'eau fraîche, égoutez-les, & les pilez bien dans un mortier : faites cuire trois quarterons de Sucre à la plume & mettez les Pistaches dedans; dessechez la pâte à petit feu, tirez-la de la poële, & la

mettez ſur une planche refroidir : mettez-y un peu de Sucre en poudre deſſus; & quand elle ſera froide vous en ferez une abaiſſe avec un rouleau, & la découperez avec des moules de fer-blanc façonnez ou unis, & ne les ferez cuire que d'un côté à petit feu; & quand ils ſeront cuits d'un côté, vous les laiſſerez refroidir; vous ferez une glace Roïale d'un blanc d'œuf frais & de l'eau de fleur d'Oranges : vous les glacerez du côté qu'ils ne ſont point cuits, & les ferez cuire à petit feu; vous en pouvez rouler en anneau comme le Maſſepain Roïal.

Maſſepain de Chocolat.

Echaudez deux livres d'Amandes douces, lavez-les dans de l'eau fraîche, pilez-les bien dans un mortier; faites cuire une livre de Sucre à la plume, mettez les Amandes dedans; deſſechez la pâte à petit feu, tirer-la de la poële, & la mettez refroidir; & quand elle ſera froide, vous y mettrez trois onces de Chocolat pilé & paſſé au tamis, & un blanc d'œuf, que vous manierez le tout enſemble: vous pourrez former une abaiſſe d'une partie de ladite pâte, & la découperez avec des moules de fer-blanc, & en paſſer auſſi à la ſeringue : ceux qui ſeront découpez, vous les pourrez glacer

d'une glace Roïale, comme ceux ci-dessus : Le Massepain de Canelle se fait de même.

Maßepain à la Fleur d'Orange.

Vos Amandes étant pilées en les arrosant de blanc d'œuf, faites cuire du Sucre à la plume, que vous y incorporerez. Vous y ajoûterez ensuite quelque cuillerée de Marmelade de Fleurs d'Oranges ; ou vous vous contenterez de la mettre avec la glace dont vous les couvrirez pour les déguiser. Du reste on pratique la même chose que pour les Massepains communs. Il suffit, par exemple, d'une demi-livre de Sucre pour une livre de pâte d'Amandes ; & il faut toûjours laisser reposer sa pâte avant que de l'emploïer. Au défaut de Marmelade de Fleurs d'Oranges, arrosez vos Amandes en les pilant, avec un peu de l'eau des mêmes Fleurs ; & prenez pour le reste, de la chair d'Orange confite au liquide, que vous pilerez dans le mortier afin de la mêler avec vos Amandes, ou d'en faire le corps de vôtre glace ; mais il faudra dessecher vôtre pâte sur le feu, à cause de l'eau de Fleurs d'Oranges.

Maßepains de Citrons.

Au lieu de ce qu'on vient de marquer pour les derniers Massepains, vous déguiſerez ceux-ci avec de la Marmelade de Citron, ou de la chair de Citron confite & pilée dans le mortier ; ou bien vous y mêlerez ſeulement un peu de râpure de Citron, ſoit avec vos Amandes pilées avant que d'y mettre le Sucre, ſoit avec la glace que vous ferez ; mais il faut que ce ſoit de la râpure fort fine, & la bien battre avec le blanc d'œuf & le Sucre.

Maßepains à la Framboiſe, & autres.

Dans le tems des Fruits rouges principalement, vous pouvez diverſifier vos Maſſepains de pluſieurs autres manieres, en mettant aux uns du jus de Framboiſes, à d'autres de Groſeilles, de Fraiſes, de Ceriſes, &c. Mais obſervez que ſi vous emploïez ces jus pour arroſer vos Amandes en les pilant avec le blanc d'œuf, il faut enſuite bien deſſecher vôtre pâte ſur le feu, ou bien le faire avec du Sucre en poudre, comme au troiſiéme article. On peut ſe contenter de ne s'en ſervir que pour les glacer, dont voici les manieres.

Maßepains glacez.

Quand vos Massepains, soit ronds, longs, ovales, ou frisez, sont cuits & colorez d'un côté, vous les détachez doucement de dessus le papier avec le coûteau, puis vous les glacez du côté qui étoit en dessus, de l'une ou l'autre de ces deux façons.

Vous prenez de l'eau de senteur, soit de Fleurs d'Oranges ou autre; ou bien des Jus & des Marmelades qu'on a marquez ci-devant, suivant la qualité que vous voulez donner à vos Massepains; & vous y mêlez peu à peu du Sucre fin en poudre, délaïant bien le tout ensemble jusqu'à ce que cela soit épais comme la bouillie. Vous prenez de cette glace avec un coûteau, & l'étendez proprement sur vos Massepains; puis vous les remettez sur le papier, & le couvercle du four par-dessus, avec un petit feu pour faire prendre la glace; & vous les fermerez ensuite, pour vous en servir au besoin.

Vous faites l'autre glace avec du blanc d'œuf & le Sucre en poudre seul, ou mêlé avec quelque Marmelade, l'achevant & l'emploïant comme la precedente; & vous en pouvez faire des deux à la fois, pour déguiser une partie de vos Massepains, quand d'une même pâte vous en avez fait

de differentes formes, afin de les mieux distinguer.

Massepain fourré.

Prenez de la même pâte que celle du Massepain Roïal; maniez-la sur une table avec du Sucre en poudre; ensuite formez-en une abaisse avec le rouleau, la plus mince que vous pourrez; vous jetterez dessous du Sucre en poudre, pour que la pâte ne tienne point à la table. Vôtre abaisse étant faite, vous la remploïerez en deux, & la couperez un peu tout autour; ensuite vous étendrez sur une partie de vôtre abaisse telle Marmelade qu'il vous plaira, de l'épaisseur d'une piece de trente sols, puis la couvrirez proprement avec l'autre partie; ensuite vous la couperez petit ou grand, de telle maniere qu'il vous plaira: aprés on les range dessus une feüille de papier blanc, puis on les fait cuire d'un côté avec le couvercle du four sur une table. Aïant pris couleur, on les laisse refroidir, puis on les glace du côté qu'ils ne sont pas cuits, avec un blanc d'œuf mêlé avec du Sucre en poudre, ou avec de l'eau de Fleurs d'Oranges mêlée aussi avec du Sucre en poudre; puis on les range sur du papier, & on le fait cuire sur la

table avec le couvercle du four. Avec la même pâte vous en pouvez former de petites Tartelettes, qui se font en prenant un petit morceau de pâte gros comme une noisette, que vous tournez avec le poûce & le doigt index qui entre justement dedans, & la ferez la plus mince que vous pourrez. Etant toutes faites, vous les rangerez sur du papier, & les ferez cuire doucement dans le four : Il ne faut au commencement qu'un peu de feu dessous & dessus, jusqu'à ce qu'elles aïent pris couleur. Etant cuites vous les ôterez du four, & les remplirez d'une Cerise liquide, ou d'une Framboise, ou d'un grain de Verjus liquide, ou de telle Marmelade qu'il vous plaira : vous les pouvez glacer si vous voulez, & vous ferez cuire la glace avec le couvercle du four ; il ne les faut remplir qu'à mesure que vous en aurez besoin.

CHAPITRE XXIX.

Des Meringues & Macarons.

C'Est un petit ouvrage de Sucre fort joli & fort facile. Il est aussi fort commode dans une Office, pouvant être

fait en un moment; en voici la maniere.

Meringues jumelles.

Prenez trois ou quatre œufs frais selon la quantié de Meringues que vous voulez faire ; retirez-en les blancs pour les fouëtter, jusqu'à tant qu'ils fassent la neige à rochers. Aprés vous y mettez un peu de râpure de Citron, & trois ou quatre cuillerées de Sucre fin en poudre. On peut aussi y ajoûter un peu d'Ambre. Il faut fouëtter le tout ensemble jusqu'à ce que cela soit bien liquide. Ensuite prenez une feüille de papier blanc, & avec une cuillere formez vos Meringues rondes ou ovales, selon que vous voudrez, de la grosseur d'une noix, laissant de la distance de l'une à l'autre. Poudrez-les de Sucre fin avec la poudrette ; & sans les ôter de la même table où vous les aurez dressées, couvrez-les du couvercle du four avec du feu dessus. Elles s'éleveront aussi-tôt & prendront couleur, laissant un vuide au milieu ; vous le remplirez d'un grain de Fruit confit selon la Saison, comme Framboise, Cerise, ou Fraise, & le couvrirez d'une autre Meringue qui enfermera le tout, & ce seront des Meringues jumelles.

Meringues seches.

Prenez quatre œufs frais, selon la quantité de Meringues que vous voulez faire; retirez-en les blancs pour les foüetter, jusqu'à ce qu'ils soient montez en neige; ensuite vous mettrez quatre cuillerées de Sucre en poudre bien sec, & le remüerez bien avec une cuillere; puis vous les remettrez sur un petit feu pour les dessecher un peu par deux ou trois reprises; puis vous y mettrez des Pistaches qui soient pilées & un peu sechées dedans l'Etuve. Et quand les Pistaches y seront, vous les dresserez comme les autres, & les mettrez cuire dedans le four un peu lentement, peu de feu dessous & plus dessus. Quand elles sont assez cuites & assez seches, on les ôte du four, & on les leve avec un coûteau; Et quand elles sont un peu froides, on les met sur du papier blanc à l'Etuve, pour les entretenir sechement.

Meringues de Pistaches.

Prenez une poignée ou deux de Pistaches, & les pelez dans de l'eau chaude. Et quand vous aurez foüetté vos blancs d'œufs, comme les autres Meringues, & que vous y aurez mis & battu ensemble vôtre Sucre en poudre, mettez-y vos Pis-

taches bien égoutées de leur eau; & avec la cuillere à bouche, formez vos Meringues de la grosseur que vous voudrez, & les glacez de la même maniere. Si vous ne les voulez pas glacer, elles resteront blanches comme du papier; il faut qu'à chaque Meringue, il s'y trouve une Pistache. Elles vous serviront à garnir des Tourtes croquantes, & aussi à en former des piramides sur des Porcelaines pour vôtre dessert.

Macarons.

Les Macarons sont un composé d'Amandes douces, de Sucre, & de blanc d'œuf. Prenez, par exemple, une livre d'Amandes, que vous pelerez, les aïant échaudées, & vous les jetterez à mesure dans de l'eau fraîche. Il faut ensuite les égouter & essuïer, & les piler dans le mortier, les arrosant d'un peu d'eau de Fleurs d'Oranges, ou de quelque blanc d'œuf, autrement elles se tourneroient en huile. Etant bien pilées, prenez autant de Sucre en poudre, avec encore trois ou quatre blancs d'œufs, & battez bien le tout ensemble; puis vous dresserez vos Macarons sur du papier avec la cuillere à bouche, & les ferez cuire à petit feu. Vous les pouvez glacer de telle glace qu'il vous plaira, comme les Massepains, quand ils sont à

demi cuits ; ou ne les point glacer, non plus que les Amandes améres, dont ils approchent beaucoup.

Macarons de Liege.

Vous foüetterez huit blancs d'œufs frais en neige ; vous y mettrez une livre d'Amandes douces battuës, une livre de Sucre en poudre, & un quarteron de farine de Ris ; vous mêlerez le tout ensemble, & les dresserez comme du Biscuit de Savoie ; il faut les glacer & les faire cuire au four.

CHAPITRE XXX.

Des Pastilles.

C'Est encore une espece de pâte de Sucre, dont il y a de plusieurs sortes. On en dresse des Porcelaines pour le dessert, & elles sont fort agreables au goût ; en voici la maniere & la qualité.

Pastilles de Canelle.

Faites fondre de la gomme adragante dans un pot ou terrinée d'eau ; une once, par exemple, suffit pour quatre livre de Sucre. Au bout de deux ou trois jours que vôtre gomme est bien détrempée, & que vous

l'avez encore démêlée avec la cuillere, vous la passez & pressez dans un linge blanc, pour en separer toute la crasse: vous mettrez cette eau de gomme dans le mortier, avec un ou deux blancs d'œufs; puis vous aurez de la Canelle pilée bien fine & passée au tamis fin. Vous la délaïerez bien avec vô- gomme & vos blancs d'œufs. Ensuite vous aurez du Sucre en poudre passé aussi au tamis fin, que vous mêlerez avec le reste petit à petit, continuant toûjours de bien délaïer l'un & l'autre jusqu'à ce que vôtre pâte soit bien maniable; alors vous pourrez former vos Pastilles en rond, en long, ou autre forme qu'il vous plaira; & si vous avez des cachets ou chifres, vous les imprimerez sur vos Pastilles, & les ferez secher à l'Etuve. Vous pouvez si vous vouvoulez n'y pas mettre de blanc d'œuf, on prétend qu'il fait jercer la pâte; & si nonobstant cela elle jercissoit, vous mettrez vôtre pâte dans une serviette un peu moüillée, & formerez vos Pastilles comme ci-dessus.

Pastilles blanches.

Mettez tremper vôtre gomme dans un peu d'eau, avec trois ou quatre jus de Citrons, & les Zests que vous en aurez faits. Au bout de deux ou trois jours, que vous

verrez

verrez vôtre gomme bien détrempée, passez-la comme ci-dessus, à travers un linge blanc. Vous la mettrez ensuite dans le mortier avec du Sucre Roïal en poudre, passé au tambour; & aprés la premiere poignée, vous tournerez & battrez le tout à force de bras; puis vous y ajoûterez une autre poignée de Sucre, & continuerez de battre & de bien démêler vôtre pâte de tous côtez à mesure que vous augmenterez de Sucre, jusqu'à ce que vous aïez une pâte bien blanche & bien maniable. Vous en formerez ensuite vos Pastilles comme ci-dessus, & les ferez secher à l'Etuve.

Pastilles de Fleurs d'Oranges.

Elles se font de même, hors que vous y mêlez quelques feüilles de Fleurs d'Oranges, & de l'eau de Fleurs d'Oranges, avec les jus de Citrons que vous mettez tremper avec vôtre gomme.

Pastilles d'Abricots.

Au lieu de la gomme adragant, vous prenez pour celles-ci, de la gomme d'Arabie, qui est fonduë beaucoup plûtôt. Etant détrempée & passée dans un linge, vous la mettez dans le mortier, avec du sirop d'Abricots; & aïant délaïé l'un avec l'autre, vous l'augmentez de Sucre jusqu'à

ce que vôtre pâte soit maniable à force de la bien démêler. On en forme ensuite des Pastilles rondes, que l'on met secher à l'étuve, pour les blanchir quand on voudra à la bassine, à la maniere des Dragées.

Pastilles de Violettes, & autres.

Vous vous servez à celles-ci de la même gomme d'Arabie, parce qu'elles se blanchissent à la bassine, aussi-bien que les Pastilles au Girofle. Pour leur donner la couleur & l'odeur de Violette, vous détrempez de l'Indigo & de l'Iris, & vous mêlez cette eau avec vôtre gomme quand elle est fonduë & dans le mortier. Vous y ajoûtez ensuite du Sucre fin en poudre, & continuez de tourner & bien démêler le tout, tant que vous aïez une pâte maniable. On en forme ensuite des Pastilles rondes; ou si c'est pour des quatre Dragées fines, vous en faites en forme de cœurs, carreaux, treffles & piques, par le moïen d'un moule de fer-blanc, où ces figures sont marquées; & on blanchit les unes & les autres quand elles ont été sechées à l'Etuve.

Pastilles de Girofles.

Pour le Clou, ou Pastille de Girofle;

vous prenez du Clou de Girofle que vous battez & pilez bien, puis le paſſez au tamis fin ou au tambour ; vous le mêlez dans le mortier avec vôtre gomme d'Arabie détrempée, & vous y ajoûtez enſuite du Sucre ce qu'il en faut pour en faire une pâte maniable : Vous tirez cette pâte en cordon pour la façonner par petits morceaux en maniere de Clous de Girofle, aprés quoi vous les blanchiſſez à la baſſine ; ſinon vous en faites des Paſtilles griſes comme celles de Canelle.

Pour faire des bâtons de Canelle.

Vous prendrez de la même pâte que celle de Paſtille de Canelle ; vous en ferez une abaiſſe la plus mince qu'il vous ſera poſſible, puis vous la découperez en petits quarrez longs de la moitié du doigt, & vous la roulerez ſur un petit bâton de bois de la groſſeur d'une plume à écrire ; aprés vous l'ôterez pour faire les autres, & les mettrez ſur un tamis à l'Etuve : quand ils ſont bien ſecs, vous pouvez, ſi vous voulez les mettre au candi ; mais il faut boucher les deux trous d'un peu de la même pâte en les faiſant ; ils ſont trés-beaux, & ſe dreſſent fort bien en Piramide. Vous en pouvez faire d'autres manieres, obſervant la même choſe.

CHAPITRE XXXI.

Du Caramel & du Candi.

CE ſont deux Ouvrages de Sucre fort curieux, qu'on peut faire dans les occaſions pour embellir un deſſert. Voici en quoi ils conſiſtent.

Canelle au Candi.

Coupez de la Canelle en maniere de petits lardons, & de la même grandeur ; enſuite mettez-la dans un petit Sucre ſur le feu, & ne la faites cuire qu'en petit ſirop; puis ôtez la poële de deſſus le feu, & laiſſez-la prendre Sucre environ cinq ou ſix heures ; enſuite mettez-la égouter ſur un claïon à l'Etuve. Et quand elle eſt à moitié ſeche, il la faut détacher doucement, & la mettre ſur un tamis à l'Etuve pour l'achever de ſecher. (Vous en pouvez auſſi former un rocher en forme de clocher, & le faire auſſi ſecher à l'Etuve, & le mettre ſeul dans un moule fait exprés.) Vos petits lardons de Canelle étans ſechez, vous les rangerez dans des moules de fer-blanc ſur un petit claïon fait exprés qui entre dedans le moule ; vous en pouvez ranger

trois lits l'un ſur l'autre, en les ſeparant avec ces petites grilles : ſur la grille de deſſus il faut mettre quelque choſe de peſant, comme plomb, pour que cela ſe tienne ferme : enſuite faites cuire du Sucre au petit ſoufflé la quantité qu'il en faudra, ſelon la grandeur de vôtre moule. Etant cuit, jettez vôtre Sucre dans vôtre moule, en ſorte qu'il y en ait par-deſſus la derniere grille : & en le verſant il faut le jetter en pluſieurs endroits du moule, & le laiſſer tiedir ; enſuite le mettre à l'Etuve du ſoir au lendemain, avec un bon feu couvert, pour qu'il dure la nuit. Au matin vous prendrez garde ſi la Canelle eſt bien priſe ; enſuite vous ferez un petit trou au coin du moule pour faire égouter le Sucre, puis remettrez ledit moule tout renverſé de côté dans l'Etuve, avec une aſſiette deſſous. Et quand il eſt bien égouté il faut l'ôter dudit moule, & le détacher doucement brin à brin, & la mettre ſur un tamis à l'Etuve, pour l'achever de ſecher ; puis l'ôter.

Fenoüil au Candi.

Prenez du Fenoüil en grain, auſſi-tôt qu'il eſt ſorti de fleur, & le faites ſecher au plancher. Etant ſec, vous le couperez par la moitié, ou en quatre parties, ſelon la groſſeur de la tige. Etant coupé vous le

ferez blanchir ; ensuite vous le tirerez & le mettrez dans un petit Sucre ; & le reste se fait de même que la Canelle. Vous pouvez mettre au Candi des Cerises égrenées ; de vieille pâte, comme celle de Coins rouge-blanche, celle de Poires grillées, de Zests d'Oranges, de Citrons, de Verjus égrené, de Biscotins, de Pastilles ; mais il faut que le tout soit auparavant bien seché à l'Etuve ; & tout cela est fort propre sur le fruit.

C'est une imitation de la maniere dont on fait le Sucre Candi, qui est bon pour le rhume, & les autres indispositions de poitrine ; car il se fait de même, en faisant cuire du Sucre à soufflé, que l'on verse ensuite dans un pot de terre ou l'on range de petites buchettes, autour desquelles le Sucre se prend & s'attache étant mis à l'Etuve avec du feu comme ci-devant. Il y en a, qui aprés avoir ôté la premiere croûte, remettent le reste à l'Etuve, & il s'y en fait une autre, & ainsi jusqu'à la fin ; sur tout si l'on fait recuire le Sucre pour le faire revenir à soufflé. D'autres aïant rangé ces petites buchettes en travers & en croix, ou debout, y versent leur Sucre, & le laissent une quinzaine de jours à l'Etuve, ou en autre lieu chaud ; aprés quoi y aïant versé & reversé de l'eau chaude,

ils le laissent encore un jour entier, & le lendemain ils cassent le pot, & trouvent le Sucre Candi autour des petits bâtons.

On fait de la sorte du Sucre Candi blanc & rouge. Le premier est beaucoup meilleur, & se fait avec du Sucre des Canaries; & le rouge, de celui de l'Isle de Saint Thomas.

Fleurs d'Oranges au Candi.

Vous clarifiez une livre de Sucre Roïal & le faites cuire à la forte perle, & le laissez refroidir jusqu'à ce que l'on puisse souffrir la main sur l'anse de la poële, puis vous le versez dans des moules de papier ou de fer-blanc, que vous n'emplissez qu'à moitié; ensuite vous dressez vôtre Fleur d'Orange sans l'avoir passée à l'eau: & quand vôtre Sucre, qui est dans le moule, est presque froid, vous achevez de remplir & couvrir vôtre Fleur; ensuite vous la mettez à l'Etuve, & l'y laissez pendant huit ou dix jours.

Pour faire le Caramel.

Un des principaux usages de ce qu'on appelle Caramel, est une calotte pour couvrir des fromages blancs. Pour cela il faut faire cuire son Sucre au Caramel, qui est

ſa derniere Cuiſſon ; & cependant avoir une aſſiette ou porcelaine de même largeur & capacité que celle ſurquoi vous voulez ſervir vos fromages, & y ranger divers petits Fruits confits d'eſpace en eſpace, comme Ceriſes, Framboiſes, Abricots & Amandes vertes, Tailladins, ou autre choſe, entremêlant avec eſprit leur differentes couleurs, pour rendre la choſe plus agreable par cette varieté. Vos Fruits étant ainſi rangez ſur le fond & ſur le bord de vôtre Porcelaine, aïez un pot à perlé, ou bien un autre moule de fer-blanc, fait en maniere d'entonnoir : il faut que le trou en ſoit petit ; ſinon vous y mettez une cheville, que vous hauſſerez ou enfoncerez, pour faire couler le Sucre plus fort, ou plus delié, ſelon que vous jugerez à propos. Vous verſerez vôtre Sucre dans ce moule quand il ſera à la Cuiſſon de Caramel, & vous en arroſerez vos Fruits en tournant tout autour, de l'un à l'autre, juſqu'à ce que vous aïez rempli toute la capacité de vôtre Porcelaine ou aſſiette. Comme le Sucre ſe condenſe & ſe ſeche auſſi-tôt en s'attachant aux Fruits à meſure qu'il tombe, cela formera une maniere de filigrane ou de rézeau fort propre pour couvrir & maſquer vos Porcelaines de fromage, & qui trompera agreablement

les gens, quand ils voudront donner là-dedans avec la fourchette. Le Sucre qui se casse pour lors, tombant parmi le fromage avec le reste, on mange le tout ensemble avec beaucoup de plaisir.

On peut figurer & masquer de même des Piramides de Fruits cruds, comme, Cerises, Framboises, Prunes & autres, quand elles seront dressées, y versant de la même maniere du Sucre cuit au Caramel, en commençant par le bas, & continuant en tournant jusqu'à la pointe d'en-haut; ce qui cachera ces Fruits, & n'en laissera entrevoir qu'une partie de la couleur, qui fera sous cet ouvrage de Sucre à jour, un tres-joli effet.

Caramel à l'eau marbrée.

Prenez du Sucre Candi concassé: lorsque vous verserez vôtre Caramel chaud par le tamis en tombant, il faut jetter vôtre Sucre Candi à poigné en travers, & retirer aussi-tôt vôtre Caramel de l'eau, & en garnir vos goblets, & les mettre un moment à l'Etuve, & les servir.

Oranges de Portugal au Caramel.

Il faut peler les Oranges, les défaire proprement en deux ou en plusieurs morceaux; prendre bien garde que la petite

peau ne soit pas percée, & la tirer comme les Cerises à l'Eau-de-vie.

CHAPITRE XXXII.

De la Mousseline & des Sultanes.

LA Mousseline étoit il y a quelques années un ouvrage fort en vogue, & peut encore faire beaucoup d'honneur, aussi-bien que ce qu'on appelle Sultanes. On y trouve aussi de la commodité, pour remplir un dessert abondant, au défaut de Fruits secs, ou autres Confitures. En voici la maniere.

Mousseline de diverses couleurs.

Prenez de la gomme adragant que vous mettrez tremper dans de l'eau claire & quelque jus de Citron. Etant bien détempée & délaïée, vous la passez dans un linge blanc, ensuite vous en prenez si peu que vous voulez, pour en faire de la pâte blanche avec du Sucre Roïal en poudre & passé au tamis, le démêlant & battant bien ensemble dans le mortier, jusqu'à ce vôtre pâte soit maniable. Voila pour la blanche.

Pour la rouge, prenez de la même gom-

me que vous mettez dans le mortier avec de la Cochenille preparée pour lui donner la couleur rouge. Vous y ajoûtez ensuite du Sucre, comme ci-devant, le démêlant & tournant bien, jusqu'à ce que vôtre pâte soit aussi bien maniable.

Vous prenez d'autre gomme où vous mêlez de l'Indigo & de l'Iris, si vous voulez, pour la faire violette. Vous mettrez cela dans le mortier, & ensuite du Sucre fin en poudre, que vous délaïerez à mesure fortement, pour en faire une pâte de même que les autres.

On peut aussi faire de la pâte jaune avec de la gomme gutte, ou avec du safran; & de la verte avec du jus des feüilles de poirée, que vous passez un peu sur le feu pour en ôter la crudité.

De toutes ces pâtes, si vous en voulez faire de la Mousseline marbrée, vous prenez un morceau de chacune, que vous mettez l'un auprés de l'autre sur vôtre tamis, & en les faisant passer par ledit tamis avec la cuillere, vous en formerez de petits rochers, qui seront marbrez & de ces differentes couleurs.

Si l'on en veut faire de chaque pâte separément, & d'une même couleur, vous passez vos pâtes à part de la même maniere; & vous dressez ces differens rochers en pi-

ramides pour vôtre dessert sur des Porcelaines. Ils sont secs en fort peu de tems sans les mettre à l'Etuve, & sans aucun autre secours.

Sultanes.

Prenez quatre œufs, les blancs & les jaunes, autant pesant de Sucre en poudre, & la pesanteur de deux œufs de farine : délaïez bien le tout ensemble ; & si vous y voulez mettre un grain de Musc, il faut le piler avec un peu d'autre Sucre, & le mêler avec le reste. Etant ainsi bien délaïé & bien mêlé, vous dresserez vos Sultanes avec la cuillere à bouche sur des papiers, & vous les poudrerez de Sucre fin par-dessus. Cela s'étend fort large, & il faut laisser de la distance entre chacune. Vous les ferez cuire au four, feu dessus & dessous. Etant cuites bien à propos & bien colorées, vous les détacherez de dessus les papiers : en les humectant doucement par derriere, & les presentant ensuite au feu, ils se détachent facilement. Vous les roulerez tout d'un tems en maniere de cornets, que la glace reste en dehors ; & pour les servir, vous les dresserez debout sur des Porcelaines ou assiettes ; ou elles vous serviront à garnir quelque Tourte, ou autre chose.

CHAPITRE XXXIII.

De quelques fleurs naturelles & artificielles.

OUtre les fleurs d'Oranges dont la maniere de les confire a été marquée ci-devant. Il s'en peut encore preparer quelques autres pour la curiosité, qui ne laisseront pas d'être aussi fort agreables. Veritablement les Confiseurs de profession ne s'amusent gueres à ces bagatelles, parce qu'ils ne s'en veulent pas donner la peine; mais on le peut faire dans une Office, où l'on est quelquefois moins occupé, & où il se peut presenter des occasions de faire voir toute son adresse. Commençons par les fleurs naturelles.

Fleurs de Tubereuse.

Prenez vos fleurs qui ne soient pas épanouïes, & les mettez tremper à l'eau & au sel comme les fleurs d'Oranges, pour en ôter une certaine amertume qu'elles ont. Au bout de deux jours, vous les passerez à l'eau sur le feu avec un jus de Citron; puis vous les égouterez, & les mettrez au Sucre clarifié que vous aurez

fait tiedir. Il faut un poëlon plat, ou une terrine semblable, afin qu'elles ne soient point pressées.

Le jour d'aprés, faites cuire du Sucre seul au petit lissé, & le versez sur vos fleurs; & le lendemain vous le ferez cuire au lissé, ou entre lissé & perlé, & vous le jetterez de même sur vos fleurs; puis les aïant laissé refroidir, vous les égouterez sur des claïons, & les tirerez au sec sur des tamis, poudrées de Sucre, pour les mettre à l'Etuve.

Autre maniere.

Aprés que vous avez passé vos fleurs, comme ci-devant, & même sans cela, il faut les mettre dans vôtre poëlon ou terrine; faire cuire du Sucre à perlé fort, ou à soufflé, & les verser sur vos Fleurs, qu'elles y baignent suffisamment. Vous les y laisserez jusqu'au lendemain dans l'Etuve, & pourrez alors les tirer au sec, en les égoutant sur des claïons ou tamis.

On peut preparer des fleurs d'Oranges de cette même maniere, quoi-que celle que l'on a marquée ailleurs soit plus sûre, quand c'est pour les garder.

Fleurs de Violettes, & autres.

Prenez de beaux boutons de Violettes

doubles avec une partie de leurs tiges ; rangez-les comme ci-devant dans une terrine ou poëlon plat : faites cuire du Sucre à soufflé, versez-le par-dessus, qu'elles y trempent, & les achevez de même que les precedentes de la derniere façon.

Les fleurs de Geneſt d'Eſpagne ſe peuvent auſſi confire de la même maniere, & beaucoup d'autres auſſi, à quoi l'on voudra s'exercer.

On peut encore en glacer ſimplement quelques-unes, avec le Sucre en poudre, les aïant auparavant trempées dans du blanc d'œuf & de l'eau de fleurs d'Oranges; puis on les fait ſecher devant le feu.

En tirant ces fleurs au ſec, vous les pouvez dreſſer en bouquet, ſur de petits gluaux que vous aurez diſpoſé pour cela ; & vous en pourrez faire l'uſage que l'on va voir touchant les Fleurs artificielles ; ou bien elles vous ſerviront toute ſeules pour garnir quelqu'autre choſe.

Fleurs contrefaites ou artificielles.

Il faut faire des pâtes de diverſes couleurs, comme on a vû ci-devant pour la Mouſſeline : c'eſt-à-dire, avec de la gomme adragant bien détrempée, dans laquelle on mêle enſuite du Sucre en poudre, que l'on bat & remüe fortement dans le mortier,

jusqu'à ce que la pâte soit maniable. Pour la rouge, on y ajoûte de la Cochenille preparée; à la Violette de l'Indigo & de l'Iris; à la jaune de la Gomme gutte; & à la verte, du jus de Poirée, que l'on fait auparavant cuire & consommer sur le feu, dans un poëlon, ou plat d'argent. Vos pâtes étant ainsi faites & dressées en abaisses fort minces, vous avez des moules de fer-blanc, avec lesquels vous en découpez differentes Fleurs, comme Tulipes, Anemones, Roses & autres, ou bien vous les découpez avec la pointe du coûteau sur des modeles de papier. Vous donnez tout d'un tems le pli à vos Fleurs, les mettant pour les faire secher sur des coques d'œufs renversées, ou autrement; & pour les petites, comme les Anemones, vous les rangez sur des dez à coudre, ou pareille chose qui aide à former la figure de vos Fleurs. De la pâte verte que vous aurez faite, vous en découperez des feüilles differentes, ausquelles vous donnerez aussi differens tours pour les entremêler parmi vos Fleurs, dont vous ferez des tiges avec des lardons d'écorce de Citron verd. Aux Anemones vous mettrez une Framboise confite pour le sec, que vous passerez auparavant dans de l'Indigo & de l'Iris, parce que la fane ou bouton de ces Fleurs, dont ce Fruit tiendra

lieu,

lieu, est ordinairement de cette couleur : Aux Tulipes, vous mettrez au milieu de petites pointes de Tailladins de Citron ; aux Roses, un petit bouton de zest de Citron ou d'Orange ; & ainsi des autres Fleurs. En tout cela, on peut imiter le naturel d'assez prés, si l'on est un peu adroit ; & l'on aura le plaisir de tromper les gens agreablement, quand ils verront de semblables Fleurs dans le cœur de l'hiver. On en peut garnir les pointes de vos piramides de Fruits secs, ou bien en former un bouquet separé, pour le milieu de vôtre dessert ; ou les arranger dans une corbeille ou maniere de coupe, faite avec de la pâte croquante que vous aurez découpée, & fait secher. Si l'on en fait un bouquet, vous y pouvez faire un pied avec du Massepain filé & entortillé, comme font les Bouquetieres à leurs bouquets avec du fil-d'archal ; & les branches de ce pied soûtiendront par en-haut, une maniere de cu-de-lampe façonné ou découpé, dans lequel vous rangerez les feüilles & les fleurs que vous aurez, les entre-mêlant avec esprit suivant leurs differentes couleurs ; car cela demande un peu de soin & de tems.

Tous ces ouvrages se peuvent faire aussi avec de la pâte des Biscotins, que l'on a marquée page 193.

Du Fenoüil.

Comme le Fenoüil ou Anis peut avoir place dans les ouvrages que l'on vient de marquer, il est à propos de joindre ici la maniere de l'embellir, outre l'usage qu'on peut faire de sa tige seule, pour y dresser des Fleurs qu'on tire au sec, principalement des Jasmins d'Epspagne.

On peut donc le servir glacé, l'aïant trempé dans de l'eau de fleur d'Orange & du blanc d'œuf, & ensuite dans du Sucre en poudre, le faisant secher au Soleil ou auprés du feu sur du papier; & si on en veut colorer diversement, vous pouvez faire une glace avec du jus de Grenade, ou de la Cochenille, du Sucre & du blanc d'œuf battus ensemble pour le rougir; ou avec de l'Indigo & de la poudre d'Iris pour la couleur de Violettes; & ainsi des autres : vous y tremperez vôtre Anis, & le ferez secher à l'Etuve sur des tamis ou sur des claïons; & vous le pouvez charger autant que vous voudrez de cette glace, en l'y trempant plusieurs fois.

On peut aussi, quand on tire quelques Citrons ou Oranges au sec, en blanchissant le Sucre, tremper le Fenoüil dans ce Sucre blanchi; ou bien on le peut candir, comme on a dit ci-devant sous l'Article du Candi.

CHAPITRE XXXIV.

Des Tourtes & Pâtes croquantes, & feüilletées.

CEt Article a trop de rapport aux Confitures pour être oublié ici. En effet, il ne suffit pas de les sçavoir faire : Il faut encore les sçavoir bien ordonner, & disposer pour un dessert, & pour toute autre occasion. Or on ne peut nier que les Tourtes ne tiennent en cela un rang considerable, principalement celles de Pâte croquante, que l'on sert aujourd'hui fort frequemment devant les bouches les plus délicates, & dans tout ce qu'il y a de meilleures Tables à la Cour & ailleurs.

Il s'en peut faire de toutes les manieres suivantes.

Pâte croquante.

Prenez des Amandes environ deux poignées, si ce n'est que pour une Tourte ; échaudez-les pour les peler, & en les pelant jettez-les dans de l'eau fraîche. Vous les essuïerez ensuite, pour les piler au mortier, en les arrosant de tems en tems d'un peu

de blanc d'œuf, & d'eau de fleurs d'Oranges battus ensemble afin qu'elles ne viennent point en huile. Il est important de les bien piler; & l'on pourroit même les passer au tamis, afin qu'il n'y reste point de grumeaux. Vos Amandes étant ainsi preparées, vous tirez cette pâte sur un bassin, & vous la desséchez avec du Sucre en poudre, comme une pâte ordinaire, jusqu'à ce qu'elle soit bien maniable. Vous en formerez alors un rouleau, pour la laisser reposer quelque tems; puis vous en tirerez une abaisse que vous mettrez secher au four dans vôtre Tourtiere; & de ce que vous en aurez rogné, vous en formerez d'autres petits ouvrages, comme Petits-Choux, chifres, ou autres galanteries qui vous serviront pour garnir vôtre Tourte.

Autre maniere.

Aprés que vos Amandes sont bien pilées, en les arrosant comme ci-dessus, il faut prendre une poële à Confiture, & y mettre du moins autant de Sucre que de pâte: vous le clarifierez, si vous n'en avez pas de tout clarifié, & le ferez cuire à la plume. Vôtre Sucre étant à cette Cuisson, mettez-y vôtre pâte d'Amandes; & prenant la gâche ou spatule à la main, délaïez & mêlez bien le tout ensemble. Remettez ensuite

vôtre poëlon sur le fourneau, & remüez toûjours à force de bras, jusqu'à ce que vôtre pâte se détache de la poële. On la tirera alors sur un bassin avec du Sucre en poudre par-dessous : On la laissera reposer comme la precedente, & on la façonnera ensuite de la même maniere pour la Tourte qu'on a dessein d'en faire.

De l'une ou l'autre de ces deux façons, les Tourtes en sont incontestablement les plus croquantes & les plus délicates ; mais si l'on veut éviter l'embarras, & peut-être la dépense des Amandes, on ne laissera pas d'en faire encore de fort-bonnes de la maniere suivante.

Pâte croquante d'une autre maniere.

Prenez un ou deux blancs d'œufs, trois ou quatre cuillerées de beau Succre fin, & autant de farine, si vous ne voulez faire qu'une Tourte. Délaïez le Sucre le premier avec vos blancs d'œufs, & ensuite la farine, & pêtrissez bien le tout ensemble, jusqu'à ce que vôtre pâte soit maniable. Vous en étendrez une abaisse fort mince, la poudrant de Sucre fin ; & l'aïant mise sur vôtre Tourtiere, vous pincerez proprement les bords d'espace en espace, & la piquerez avec la pointe du coûteau, pour empêcher qu'elle ne bouffe. Ce qui vous

restera de vôtre pâte, vous le filerez de la grosseur d'un lacet, & en façonnerez le dedans de vôtre Tourte. Vous y pouvez faire un Soleil : une Etoile, une Croix de Malte, des Armoiries, de Fleurs-de-lys, ou autre chose. Ensuite vous le ferez cuire doucement au four ; & pour la servir, vous remplirez les espaces de differentes Marmelades ou Gelées, suivant les couleurs que vous jugerez à propos, & de même aux Tourtes des pâtes precedentes.

On peut ajoûter à celle-ci un peu d'eau de fleur d'Orange, ou de quelque autre eau de senteur; Et si l'on veut aux unes & aux autres, preparer une plus grande quantité de pâte, on en pourra faire une autre abaisse également mince, que l'on découpera, & fera secher au four dans une pareille Tourtiere ou assiette, pour en couvrir vôtre Tourte ; aprés que vous l'aurez glacée, si vous ne la voulez laisser dans sa couleur naturelle.

Gaufres.

Délaïez de la farine la quantité qu'il vous plaira, avec de la bonne crême fraîche du soir au lendemain ; & prenez garde qu'elle ne soit aigre. Aprés qu'elle est bien délaïée, & qu'il ne reste point de grumeaux, on y met un peu plus de Sucre

en poudre que l'on n'a mis de farine, & on le délaïe bien avec la cuillere, puis on y remet de la crême, en sorte qu'elle soit claire presque comme du lait : ensuite vous y mettrez un peu d'eau de fleur d'Orange, & remüerez bien le tout ensemble : ensuite vous ferez chaufer le fer, & le graisserez des deux côtez de fois à autre avec du beurre frais, que l'on met dans un coin de serviette ; & étant graissé vous coulerez la Gaufre sur le fer avec une cuillere ; il n'en faut pas plus d'une cuillerée & demie à chaque Gaufre : & si vous pressez un peu le fer, elles en seront plus délicates. Ensuite vous mettrez le fer sur le fourneau pour faire cuire la Gaufre. Quand elle sera cuite d'un côté, vous retournerez le fer de l'autre. Et quand vous voudrez voir si la Gaufre est cuite, vous ouvrirez doucement vôtre fer tant soit peu, & regarderez si elle est bien en couleur ; pour lors vous la retirerez du fer avec un coûteau, en la roulant un peu le long du fer ; puis l'etendrez toute chaude sur un rouleau de bois fait exprés, pour lui faire prendre la forme : ensuite vous la mettrez à l'Etuve à mesure que vous le ferez, pour qu'elle s'entretienne bien seche.

Gaufres fines.

Vous prendrez six œufs frais ; battez les jaunes & les blancs tout ensemble ; vous y mettrez douze onces de Sucre fin en poudre, une livre de farine fine, bien battre le tout ensemble ; aprés vous y mettrez un demi-setier de crême & autant de lait, & quatre onces de bon beurre frais qui soit fondu dans un verre d'eau, & deux grains de sel bien menus, une goute d'eau de fleur d'Orange, un peu de râpure de Citron : bien battre le tout ensemble un quart-d'heure, faire chaufer vôtre Gaufrier des deux côtez également, & quand vous voudrez faire cuire vos Gaufres, il faut graisser vôtre Gaufrier avec un peu de beurre que vous mettez dans un coin de serviette, & mettre de ladite pâte sur vôtre Gaufrier, & les faire cuire à petit feu ; il faut que la pâte soit liquide autant que le fer le demande.

Pour faire des Cornets.

Prenez une demi-livre de Sucre en poudre, une livre de farine, deux jaunes d'œufs, deux onces de bon beurre frais, trois demi-setiers d'eau ; délaïer le tout ensemble ; faire fondre auparavant le beurre dans un des trois demi-setiers d'eau, & le

faire

faire presque boüillir ; vous les faites cuire comme les Gaufres

Semelles à la Roïale.

Vous prendrez trois œufs frais, une cuillerée de vin d'Espagne ou vin blanc, un quarteron de farine, un quarteron de beurre frais ; mêler le tout ensemble, le bien manier avec les mains dessus une table bien propre ; vous y mettrez une goute d'eau de fleur d'Orange, en faire des abaisses, & les couper de telle maniere que l'on veut : les faire cuire à demi dans un four ; aprés vous ferez cuire du Sucre Roïal à la premiere plume, vous l'ôterez du feu, & quand il sera à moitié froid, vous glacerez vos Semelles avec un coûteau, & les remettrez cuire à petit feu.

Mellandes.

Mettez dans une petite poële six blancs d'œufs frais, foüettez-les en neige, mettez-y une demi-livre ou trois quarterons de Sucre en poudre, remüez les bien avec la spatule pendant un quart-d'heure ; aprés vous les mettrez sur un petit réchaux de feu pour les dessecher ; remüer toûjours jusqu'à ce qu'il soit épais ; les descendre de tems en tems : vous y mettrez une demi-cuillerée d'eau de fleur d'Orange, la

remettrez encore un peu ſur le feu, aprés vous la deſcendrez & la dreſſerez par petits ronds ſur du papier, & les ferez cuire à petit feu dans un four de cuivre; les laiſſer refroidir auparavant de les lever.

Oeufs à la Falconner.

Vous ferez durcir douze œufs frais; vous prendrez les jaunes que vous délaïerez dans un plat; vous y mettrez ſix onces de Sucre en poudre, une petite goute d'eau de fleur d'Orange, un peu d'Ambre preparé; bien délaïer le tout enſemble deſſus un petit feu pour les deſſecher, en faire de petites boules de la groſſeur d'un jaune d'œuf, & faire cuire une livre de Sucre au caramel, & le verſer deſſus leſdits œufs un à un; vous en pouvez tirer au ſec comme des Oranges, en faiſant cuire du Sucre à la plume.

Oeufs à la Roïale.

Vous prenez huit œufs frais: aprés les avoir caſſé il les faut paſſer à travers une ſerviette, puis vous y jettez la râpure de deux Citrons, une cuillerée de Sucre en poudre & une de farine, un peu d'Ambre & de Muſc; vous délaïez le tout enſemble, puis vous faites cuire deux ou trois livres de Sucre comme pour tirer des Oranges; il faut caſſer un œuf par le haut, comme

ſi on vouloit l'avaller frais, en faire ſortir tout ce qui eſt dedans, & aprés faire un petit trou par le bout d'embas dudit œuf, faire paſſer vôtre pâte au travers que vous laiſſez tomber dans vôtre Sucre cuit; vous la faites ſeulement fremir, & quand vous voïez que vôtre pâte eſt cuite & qu'elle eſt un peu ferme, vous la tirez avec une écumoire ſur du papier; vous la faites cuire comme du Biſcuit, & quand ils ont un peu de couleur vous les glacez avec une glace de fleur d'Orange; vous les faites un peu ſecher, & l'ôtez de deſſus vôtre papier, & les mettez enſuite dans l'Etuve pour les maintenir ſecs.

Crême en roche.

Mettez dans une terrine une chopine de Crême bien douce, plus ou moins ſelon la quantié dont vous aurez beſoin: mettez-y du Sucre en poudre à diſcretion, & une pincée de gomme adragant pulveriſée; enſuite foüettez-la bien, & vous verrez qu'elle s'élevera auſſi haut que vous voudrez, & elle demeurera deux jours en même état: vous y pouvez mettre un peu d'eau de fleur d'orange en la foüettant.

Crême cuite.

Faites boüillir une pinte de lait avec du

Sucre à discretion. Lorsqu'il commencera à monter, vous y mettrez six jaunes d'œufs bien délaïez, & un peu de beurre frais : ensuite vous tournerez toûjours avec un rouleau jusqu'à ce qu'elle soit cuite, & aprés vous la dresserez dans des Porcelaines.

Crême en neige.

Prenez une pinte de Crême douce du matin, & deux blancs d'œufs frais, foüettez-la long-tems avec un balet de bouleau; mettez-y un peu d'eau de fleur d'Orange, & lorsqu'elle montra en neige levez-la avec une écumoire, mettez-la dans une autre terrine : il faut toûjours continuer à foüetter vôtre crême, & la lever jusqu'à ce qu'il n'en reste plus dans vôtre terrine; pour lors vous mettrez dans vôtre neige le Sucre que vous jugerez à propos, & vous foüetterez encore cinq ou six coups, pour mêler le Sucre, & verserez le tout dans vôtre petit panier, au fond duquel vous y mettrez un morceau de gaze ou toile fine, le laisser égouter & le servir : il se peut faire un pareil fromage avec de la Crême en roche.

Fromage à la Duchesse.

Il faut prendre une chopine de bonne

Crême & autant de lait, piler dans un mortier trois ou quatre Abricots secs, de l'écorce de Citron vert, de la chair d'Orange, & de la Marmelade d'Orange, autant d'un que d'autre; battre bien le tout ensemble, & le passer dans un tamis; délaïer vôtre composition dans vôtre Crême, le faire tiedir & y mettre un peu de presure; & lorsque cela est pris, vous les mettez dans des moules, & les servir avec de la Crême douce & Sucre en poudre.

Fromage à l'Angloise.

Prenez une chopine de Crême douce & chopine de lait, demi-livre de Sucre en poudre, y délaïer trois jaunes d'œufs, & faire boüillir jusqu'à ce que cela soit en petite boüillie; le descendre du feu, & le verser dans vôtre moule à glace, & le mettre à la glace l'espace de trois heures; & lorsqu'il sera ferme, vous retirerez le moule & le chauferez un peu, afin de tirer vôtre Fromage plus facilement, ou bien vous mettrez le moule un moment dans l'eau chaude, ensuite servez-le dans un compotier.

Lait caillé & tremblant.

Prenez une chopine de Lait, & gros comme un pois de presure que vous délaïe-

rez dans une cuillerée de vôtre Lait ; vous y mettrez une goute d'eau de fleur d'Orange & du Sucre à discretion ; vous mêlerez le tout ensemble, & mettrez vôtre compotier dessus de la cendre chaude, pour le faire cailler : aprés vous l'ôterez de dessus la cendre, & le mettrez rafraîchir dans le même compotier sur de la glace pilée, & la servir.

Fromage de Maison.

Prenez trois chopines de lait frais tiré de la vache, & un demi-setier de bonne Crême, & y délaïez deux jaunes d'œufs frais; vous y mettrez cinq onces de Sucre en poudre & un peu d'eau de fleur d'Orange ; vous mêlerez le tout ensemble, & le ferez tiedir dessus la cendre chaude ; vous y mettrez un peu de presure que vous délaïerez & mêlerez dans ladite terrine, & le ferez cailler à petit feu ; aprés vous le mettrez refroidir, & vous aurez un morceau d'étamine de soie que vous mettrez dessus un moule à Fromage, & vous y mettrez vôtre caillé dedans égouter environ deux heures ; vous aurez une Porcelaine ou un compotier de la même grandeur, & le mettrez dessus ledit Fromage ; vous renverserez vôtre Fromage dedans, & le servirez.

Fromage d'Anguin.

Prenez les blancs de quatre œufs, foüettez-les bien, & y mettez les jaunes que vous foüettez aussi ; il faut prendre une pinte de bon lait & chopine de bonne Crême douce, du Sucre à proportion, un peu d'eau de fleur d'Orange, ou quelque Zests de Citrons ; quelques-uns y mettent un peu de sel : ensuite mettez le tout dans une poële sur un feu moderé ; lors qu'il commence à boüillir, vous avez dans une éguiere ou autre vaisseau une chopine d'eau, dans laquelle vous presserez deux jus de Citrons ; de cette même eau vous en jetterez sur vôtre Crême lorsqu'elle veut boüillir : c'est ce qui le fait prendre ; & lorsqu'il sera assez pris, vous l'ôterez avec une écumoire, & le mettrez dans des moules de fer-blanc qui soient percez de petits trous ; les laisser égouter une heure, & les renverser sur une Porcelaine : On les sert ensuite avec de la Crême & du Sucre en poudre, ou sans Crême.

Fromage au Mortier.

Prenez un Fromage caillé avec une chopine de Crême douce ; mettez le Fromage dans le mortier, & le pilez avec quelques zests de Citron tirez au sec, ensuite versez-

où il entre du beurre. On en peut aussi faire des Feüillantines & des Mazarines, qui sont de petites Tartes de la largeur de la paume de la main, que l'on remplit aussi de Confiture, pour garnir quelqu'autre Tourte plus grande pour l'Entremets; & si c'est pour le dessert, on en peut faire avec des abaisses croquantes comme ci-devant.

CHAPITRE XXXV.

Des Marons & Meures; & quelques Observations importantes sur d'autres Fruits.

IL nous reste à parler de ces deux Fruits, n'aïant pas été placez dans l'ordre des autres. On ajoûtera ensuite quelques nouvelles particularitez sur la maniere d'en confire quelques-uns; & l'on ne croit pas que l'on ait rien à desirer aprés cela, pour se bien acquitter de tout ce qui regarde la Confiture.

Pour confire des Marons.

Faites cuire vos Marons à l'eau, aïant choisi les plus beaux, & les mieux conditionnez. Etant cuits suffisamment, pelez-

les adroitement avec un petit coûteau propre à cela, ôtant les deux pelures, & prenant garde de les écraser. Vous les mettrez ensuite au Sucre clarifié que vous faites tiedir, le versant sur vos Marons dans un poëlon, & vous les laissez ainsi quelque tems; le même jour vous leur donnez dix où douze boüillons : il ne faut pas qu'ils trempent entierement dans le Sucre, & que le boüillon les couvre; parce qu'ils se déferoient tous. Le lendemain faites cuire vôtre Sucre seul à la grande plume presqu'à cassé, & versez-le ensuite sur vos marons : Cette Cuisson de Sucre si forte, acheve de leur faire jetter leur eau, & elle revient par ce moïen à perlé, qui est le degré ordinaire pour les Confitures : Il ne faut pas les passer plus de fois sur le feu, parce qu'ils se noirciroient.

Pour les tirer au sec, vous faites cuire du Sucre à la plume, & cependant vous égoutez vos Marons du sirop où ils sont; & quand vôtre Sucre est à la plume, vous les jettez dedans; & aïant couvert le boüillon, vous les descendez. Etant un peu refroidis, vous blanchissez le Sucre en l'amenant & frottant avec la cuillere contre un côté du poëlon, & vous y passez vos Marons avec une cuillere & une fourchette, le plus adroitement que vous pouvez;

de-peur de les casser. Vous les dressez ensuite sur des claïons, comme les Citrons, & ils sechent promtement, & sont d'une belle glace.

Si vous avez quelque autre chose à tirer au sec de la même maniere, comme Citrons ou Oranges, il faut commencer par-là, principalement pour les Citrons qui doivent être fort blancs; parce que les Marons noircissent extremement le Sucre, & n'est guere bon aprés cela qu'à servir pour des Compotes.

Des Meures tant seches que liquides.

Pour celles qu'on veut tirer au sec, prenez des Meures qui ne le soient pas trop, mais plûtôt un peu verdelettes. Faites cuire du Sucre à soufflé; & étant à cette Cuisson, jettez-y vos Meures, ausquelles vous ferez prendre un boüillon couvert. Vous les descendrez ensuite de dessus le feu, & ôterez ce qu'il y aura d'écume, les laissant de la sorte jusqu'au lendemain dans l'Etuve. Il y faut autant de Sucre que de Fruit: On pourroit le faire fondre avec du jus même de Meures pour le clarifier. Vos Meures étant sorties de l'Etuve, & refroidies, égoutez-les de leur sirop, & les dressez sur des ardoises pour les mettre secher à l'Etuve, poudrées de Sucre, comme les

autres Fruits. Vous les retournerez sur des tamis ; & étant bien seches, vous les enfermerez pour vous en servir au besoin.

Pour les Meures liquides, faites cuire le Sucre au petit perlé ; pour quatre livres de Fruit, par exemple, trois livres de Sucre peuvent suffire. Donnez un petit boüillon couvert legerement à vos Meures dans ce Sucre, en remüant le poëlon doucement par les anses. Descendez les ensuite de dessus le feu, & les laissez jusqu'au lendemain, que vous égouterez le sirop seul pour le faire cuire au perlé ; vous glisserez vos Meures dedans, en les augmentant d'un peu de Sucre cuit à perlé s'il est necessaire, aprés quoi vous les pouvez empoter, étant refroidies.

On en peut encore confire de cette autre maniere. Prenez cinq livres de Meures, & trois livres de Sucre cuit à la plume, où vous les glisserez, & leur ferez prendre douze ou quinze boüillons. Vous les augmenterez tout d'un tems de deux livres d'autre Sucre cuit à la plume, & les acheverez sans les ôter de dessus le feu, les faisant venir à perlé.

Addition & Observation sur les Figues vertes.

Outre ce qu'on a marqué page 78. touchant la maniere de confire des Figues vertes, on peut ajoûter ici que pour les blanchir, on se dispense quelquefois de les inciser, les piquant seulement de leur longueur, depuis la queuë jusqu'au bas. On les met ensuite sur le feu dans un poëlon avec de l'eau, où on leur fait prendre dix ou douze boüillons, puis on les descend de dessus le feu. On les laisse refroidir dans cette même eau; & les aïant changées dans d'autre eau, on les remet sur le feu avec un verre de verjus, & on les fait boüillir jusqu'à ce qu'elles soient bien vertes & molles. Otez-les ensuite de dessus le feu, rafraîchissez-les; puis vous les égouterez, & les mettrez dans des terrines. Vous prendrez du Sucre clarifié, & sur deux cuillerées de ce Sucre, vous en mettrez une d'eau, & ferez chaufer le tout pour le verser sur vos Figues, qu'il y en ait pour les baigner. Le lendemain égoutez le sirop, & lui donnez deux ou trois boüillons, puis vous le verserez sur vos Figues; enfin achevez-les à peu prés comme il a été dit page 79. en faisant cuire le sirop, un jour au petit lissé, un autre jour au lissé, puis

entre lissé & perlé ; & enfin à perlé, ne passant vos Figues sur le feu que d'un jour à l'autre alternativement, seulement pour fremir ; & les autres fois vous vous contenterez de verser le Sucre sur vôtre Fruit. La derniere fois neanmoins, il faut faire prendre sept ou huit boüillons couverts à vos Figues ; & aïant ensuite un peu reposé dans leur sirop, on les peut tirer au sec, ou les empoter pour une autre fois.

Addition & Observation pour le Verjus.

On marqué page 86. que le Verjus pelé se confit, comme celui qu'on ne pele point ; mais on ne doit l'entendre que pour ce qui regarde le Sucre, parce qu'on ne le fait point blanchir comme l'autre, ni reverdir, étant plus meur, autrement il ne se dépoüilleroit pas facilement. Que si l'on trouve que la Cuisson à perlé n'est pas assez forte pour la premiere fois qu'on met des Fruits si aqueux au Sucre, on peut le faire cuire à la grande plume, qu'il y ait autant de Sucre que de Fruit ; & lui donner tout d'un tems quatre ou cinq boüillons avant que de le descendre. Du reste on l'acheve tout comme on a dit page 83. pour le Verjus liquide sans peler ; à moins qu'au lieu de le laisser simplement fremir à chaque

fois qu'on la passe sur le feu, aprés avoir donné la Cuisson necessaire au Sucre, on ne veüille leur donner ensemble quelques boüillons comme la premiere fois.

Pour les Pâtes de Verjus, en le passant sur le feu dans sa même eau, comme il a été marqué dans la seconde maniere page 164. souvenez-vous de l'écumer en boüillant; & quand vous dessecherez vôtre pâte sur le feu, aprés l'avoir passée au tamis, ajoûtez-y si vous voulez un peu de Sucre en poudre. N'oubliez-pas aussi de les faire fremir aprés y avoir mis le Sucre à cassé, avant que de les dresser, cela étant necessaire pour toutes sortes de Pâtes.

Addition & Observation pour les Coins.

Comme on pourroit trouver un peu longue la maniere de Confire les Coins qu'on a marquée page 89. on en substituera ici une autre plus facile & plus expeditive, & qui est pour le moins également bonne & assûrée.

Prenez vos Coins, coupez-les par morceaux, ôtez les cœurs ou trognons, & les pelez. Faites boüillir le tout ensemble dans une quantié d'eau suffisante; & quand vos morceaux seront bien mollets, vous les descendrez de dessus le feu: vous pren-

drez avec l'écumoire les morceaux que vous voulez confire, & vous les rafraîchirez, les mettant dans de l'eau fraîche. Remettez le reste sur le feu, & lui donnez encore une vingtaine de boüillons ; aprés quoi vous passerez vôtre décoction à la chausse, ou à travers quelque serviette en bouble. Vous prendrez deux cuillerées de cette décoction, & une de Sucre clarifié à proportion de vôtre Fruit ; mettez ce Sucre & cette décoction dans un poëlon avec vos Coins, & faites-les cuire à petit feu, qu'ils boüillent doucement, en augmentant de Sucre à mesure que le premier sirop se consommera, sans y mettre plus de décoction ; & vous les laisserez cuire de la sorte tout d'une suite, jusqu'à ce que vôtre sirop soit à perlé. Alors il faut descendre le poëlon de dessus le feu ; & étant refroidi, vous dresserez vos Coins dans des boëtes ou autres pots, & le sirop par-dessus, qui sera fort rouge & fort beau, si vous les avez couvert en cuisant.

Addition pour les Oranges.

Quand nous avons parlé des Oranges de la Chine page 97. c'est des grosses & douces qu'il faut l'entendre, comme il est aisé de le connoître. Les petites aigrelettes ne se vuident point de leur jus : Aprés qu'on

qu'on les a zesté legerement pour ôter le jaune, on les pique seulement par la tête avec un coûteau, y faisant une petite fente, & on les jette dans de l'eau. Ensuite vous les faites blanchir dans d'autre eau que vous faites boüillir, jusqu'à ce qu'elles quittent l'épingle ; & alors vous y ajoûtez une poignée d'Alum pilé, avec lequel vous leur faites encore prendre une vingtaine de boüillons : ce qu'on peut faire aussi aux autres sortes d'Oranges. Vous les tirez ensuite, & les rafraîchissez ; & aïant pris du Sucre clarifié comme il sort de la chausse; vous y mettez vos Oranges avec fort peu d'eau, parce qu'elles en rendront assez. C'est par cette raison, que du même tems on les fait boüillir jusqu'au petit lissé ; ce qui n'empêche pas que le lendemain on ne trouve le Sucre tout à-fait décuit : on le fait cuire alors à lissé en l'augmentant de Sucre ; & y aïant jetté les Oranges, on leur donne quinze ou vingt boüillons ; puis on descend le poëlon, jusqu'au jour d'aprés, qu'on égoute encore ses Oranges pour faire cuire le sirop à perlé : & les y aïant remis, on leur donne dix ou douze boüillons couverts. On les laisse ensuite refroidir, puis on les égoute ; Et les aïant rangées dans des Talvannes ou autres pots, on fait cuire le sirop au perlé fort, & on

le verse par-dessus. Souvenez-vous de l'augmenter de Sucre, ce qu'il en sera necessaire afin que vos Oranges baignent raisonnablement. La maniere de les tirer au sec, est la même que pour les autres fruits semblables, & elle a été assez expliquée, principalement au sujet des Citrons.

Voila ce que nous avons bien voulu ajoûter ici pour la satisfaction des personnes qui veulent s'appliquer à la Confiture, soit pour eux, ou pour les autres. Nous finirons par la maniere de faire le Sucre d'Orge, qui est un Article encore fort utile, par le secours qu'on en reçoit dans le Rhume, & les autres indispositions de poitine.

SUCRE D'ORGE.

Prenez de l'Orge, que vous ferez boüillir dans de l'eau pour en faire une décoction. Vous la passerez à l'étamine, & prendrez de cette décoction que vous mettrez avec du Sucre clarifié. Vous le ferez cuire jusqu'à ce qu'il soit venu au Caramel, qui est sa derniere Cuisson ; & alors vous l'ôterez de dessus le feu, & vous laisserez rabaisser le boüillon. Puis vous le verserez sur le Marbre que vous aurez huilé avec de l'huile d'olive, empêchant qu'il ne coule en bas, en le relevant du côté qu'il coulera. Si vous n'aviez point de Marbre,

vous vous ſervirez d'un plat d'argent ou autre ; & à meſure que vôtre Sucre ſe refroidira, & qu'il commencera à durcir, vous le couperez par petits morceaux, & le filerez de telle longueur qu'il vous plaira, pour vous en ſervir au beſoin.

Jus de Régliße b'anc de Blois.

Il faut prendre trente livres de Régliſſe verte que vous ratiſſerez, & concaſſerez enſuite avec un marteau ou avec un pilon ; vous la ferez bien boüillir dans de l'eau, & vous en tirerez une bonne décoction ; enſuite vous prendrez un cent de bonnes Pommes de Reinette que vous ferez boüillir avec la décoction de Régliſſe ; lorſqu'elles ſeront bien cuites, vous paſſerez le tout par un tamis, vous prendrez enſuite un boiſſeau & demi d'Orge que vous ferez boüillir dans la décoction, & vous la paſſerez encore ; il faut piler quarante-cinq livres de Gomme d'Arabie de la plus blanche, la faire fondre avec de la décoction de Régliſſe, & mettre vingt livres de Sucre Candi fondre dans cette même décoction, & mêler le tout enſemble : vous en mettrez dans pluſieurs poëlons, afin de la deſſecher plus aiſément deſſus un petit feu jusqu'à ce qu'elle ne tienne plus à la main, comme la pâte de Maſſepain ; en-

ſuite vous la jetterez deſſus une pierre de Marbre qu'il faut graiſſer d'huile d'Amande douce, la couper par bande large du doigt, & les mettre ſecher ſur des ardoiſes graiſſées à l'Etuve; lorſqu'elles ſont ſéches d'un côté, on les retoune de l'autre ſur des tamis; enſuite on les met dans une boëte ou coffret avec du papier blanc: il eſt excellent pour le Rhume.

CHAPITRE XXXVI.

Des inconveniens qui peuvent arriver aux Confitures, & les moïens d'y remedier.

ON peut dire que toute Confiture bien faite, ne doit point ſe gâter; & que ce défaut ne peut provenir que de la main peu habile qui s'en eſt mêlé. Cependant cela arrive quelque fois, quoiqu'on ait pris tous les ſoins qu'on a pû prevoir. Ainſi quoique nous aïons marqué les voies les plus aſſûrées pour confire chaque choſe, il eſt à propos de voir les inconveniens qui leur peuvent arriver, & la maniere d'y remedier.

Le mal le plus ordinaire eſt que ce qu'on a de confit au liquide, vient à s'aigrir ou

ſouffler; ce qui provient de l'humidité des Fruits, qui n'aïant pas aſſez rendu leur eau naturelle, ou celle dont ils ſe ſont imbibez en les blanchiſſant & en les rafraîchiſſant, décuiſent le Sucre par la ſuite du tems, & font que vos Confitures viennent à moiſir, & à rendre une certaine écume. On s'apperçoit aſſez de cet inconvenient, quand on prend ſoin de viſiter ſouvent ſes Confitures; & dés-lors il faut y remedier auſſi-tôt qu'on a le tems; autrement d'une choſe qui ſeroit tres-facile, vous courriez riſque de la rendre dangereuſe, & de voir gâter tout-à-fait vos Confitures.

Ce qu'il faut donc faire, eſt de les mettre dans un poëlon ſur le feu, décuiſant un peu le Sucre ou ſirop avec quelque taſſée d'eau. On fait boüillir le tout, en ôtant l'écume qui en ſort, & étant revenu à la Cuiſſon à perlé, vous deſcendez vôtre poëlon de deſſus le feu, & vous empotez vos Fruits comme la premiere fois, qui ſe trouveront deſaigris, & en état de ſe conſerver juſqu'à la fin, pourvû que vous ne les teniez pas dans un lieu trop humide.

On peut, d'une autre maniere, mettre d'abord le ſirop ſeul ſur le feu avec un peu d'eau; & aprés l'avoir écumé, comme ci-deſſus, on y jette ſes fruits que l'on laiſſe boüillir juſqu'à ce qu'ils ſoient à perlé, aprés

à leur premiere Cuiſſon, qui eſt à perlé, ou entre liſſé & perlé, vous les verſez ſur un tamis au-deſſus d'une terrine qui les reçoit, & vous les empotez enſuite à l'ordinaire.

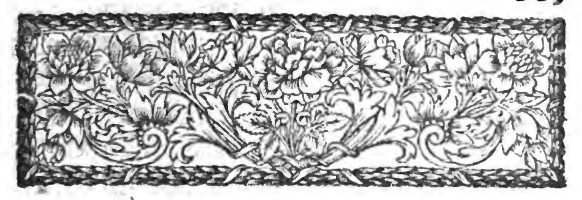
Il y a des Fruits qui s'engraiſſent, ſur tout les Abricots verds & les jaunes, & alors ils ne ſe tirent pas bien au ſec: On y peut remedier en les paſſant dans de nouveau Sucre que vous faites cuire à perlé, les aïant égouté de leur premier ſirop; & ſi l'on veut faire cette dépenſe à tout autre Fruit, ils ſe tireront au ſec bien plus facilement, & feront plus beaux que quand on ſe contente, comme on fait d'ordinaire, de les égouter du Sucre où ils avoient eſté confits & conſervez, & les dreſſer enſuite ſur des ardoiſes ou petites planches pour les mettre ſecher à l'Etuve poudrez de Sucre.

Ce que vous conſervez de tiré au ſec, doit être gardé en un lieu qui ne ſe reſſente point de l'humidité, comme auprés de l'Etuve, ou bien en quelque cabinet, où en hiver vous devez toûjours mettre quelque peu de feu: & parce que les Fruits tirez au ſec perdent leur glace, quand ils ſont gardez trop long-tems, il eſt à propos de ne pas les tirer qu'à meſure qu'on en peut avoir beſoin; ce qui les preſervera encore d'un autre accident, qui eſt qu'ils ſe rata-

tinent & se rident, quoiqu'on puisse remedier à l'un & à l'autre en repassant ses Fruits sur le feu dans de pareil sirop ou d'autre Sucre, pour les tirer au sec de nouveau, quand on l'aura fait venir à perlé, & qu'il sera reposé & refroidi.

Voila les avis qu'on pouvoit donner & les precautions qu'on peut prendre pour conserver ses Confitures en bon état. Passons aux Liqueurs, qui sont le second chef des occupations principales des Confiseurs & Officiers, & où tant d'autres personnes peuvent trouver de la satisfaction.





NOUVELLE INSTRUCTION POUR LES LIQUEURS.

Où l'on enſeigne à preparer les Eaux & Breuvages agreables propres pour chaque Saiſon ; la maniere d'en diſtiller d'autres ; & pluſieurs ſortes de Sirops.

CHAPITRE PREMIER.

De la qualité & difference des Liqueurs pour toute l'Année.

LEs Liqueurs ne ſont pas un des moindres agrémens de la vie, & particulierement des Repas. Il y en a de rafraîchiſſantes pour le Printems & pour l'Eté, & d'autres pour fortifier & pour donner de la chaleur en

pas ſeulement deſſein d'être utile, & de rendre ſervice à ceux qui n'ont beſoin des choſes que pour eux-mêmes, mais encore aux perſonnes qui travaillent pour le public; on ſuppoſe qu'en ce cas on s'inſtruit aſſez des principes neceſſaires ſur cette matiere. Il y en a où veritablement on ne peut atteindre à certain degré de perfection particuliere aux païs d'où les choſes nous viennent, particulierement le Roſſoli de Turin: cela dépend des Vins qui s'y emploïent, auſſi bien que des Methodes, dont les Maîtres ſont fort jaloux & avec raiſon. Cependant on en marquera des manieres, dont le ſuccés eſt tres-avantageux, & de même de beaucoup d'autres choſes; par exemple, l'Eau de la Reine de Hongrie, dont celle de Montpellier à le plus de reputation, & avec juſtice, par la commodité qu'on a en ces climats, d'avoir la quantité neceſſaire de fleurs de Romarin, qui en font la baſe. Des Charlatans la contrefont tous les jours, & ne laiſſent pas d'y trouver leur compte; mais les differentes Methodes qu'on en marquera, donneront une ſatisfaction bien plus aſſûrée, ſans crainte d'encourir un pareil blâme. Venons donc au fait, & tâchons de répondre à l'eſperance que nous avons inſpirée; ce qu'on ne reconnoîtra que par l'experience.

CHAPITRE II.

Des Eaux glacées de Fleurs.

COmme nôtre dessein est de suivre l'ordre de la Nature, on doit parler des Eaux qui se font avec des Fleurs, comme étant les premieres qui se presentent. Elles durent le Printems & tout l'Eté par la succession de ces Fleurs ; & suivant qu'on est pressé, ou qu'on a du tems, on les peut faire des deux manieres que l'on va voir pour chacune.

Eau de Violettes.

Prenez des Violettes une quantité suffisante ; par exemple, deux bonnes poignées pour deux pintes de Liqueur. Epluchez-les, & les mettez dans de l'eau, avec un quarteron ou demi-livre de Sucre ; & étant infusé du matin au soir, ou pendant cinq ou six heures, vous coulerez vôtre Liqueur à travers quelque linge, ou seulement au tamis, & la mettre glacer comme on verra ci-aprés pour toutes les Eaux semblables en general.

Autre maniere.

Quand on n'a pas le loisir de laisser infuser les choses, il faut mettre les Violettes épluchées dans la quantité d'eau qu'on juge à propos, avec le Sucre necessaire; & les aïant laissé tremper le plus qu'on peut, vous versez vôtre eau d'un pot à l'autre, comme de l'eau battuë, jusqu'à ce que par cette agitation elle ait pris l'odeur de la Violette; à quoi vous pouvez encore contribuer par le moïen de la poudre d'Iris. Vous la coulez ensuite, & vous la mettez rafraîchir.

Eau de fleurs d'Oranges.

D'une poignée de fleurs d'Oranges n'en prenez que la feüille, & non le jaune ni le verd; c'est tout ce qui sert à donner de l'odeur. Vous faites infuser ces Fleurs dans une pinte d'eau, avec un quarteron de Sucre; & quand vous en avez besoin, vous la coulez & la faites rafraîchir & glacer.

Si l'on étoit pressé, battez vôtre Eau avec les Fleurs & le Sucre, le versant plusieurs fois d'un pot à l'autre, & l'achevez quant au reste comme celle de Violettes.

Eau de Jonquilles.

Vous prenez une bonne poignée de ces fleurs que vous épluchez, & vous les mettez infuser dans de l'eau avec du Sucre, du matin au midi, ou du midi au soir; & une heure auparavant que la servir, vous la faites rafraîchir & glacer, aprés l'avoir passée à travers un tamis ou un linge.

On la peut aussi faire plus promtement en battant vôtre eau avec les fleurs & le sucre, aprés qu'elles ont trempé ce qu'on a eu de tems; puis on la coule, & on la met à la cave pour glacer.

Eau de Roses muscates.

Prenez comme à l'égard des autres, les feüilles seules de vos Roses: laissez-les infuser dans deux pintes d'eau avec un quarteron de sucre, ou la battez, la versant d'une éguiere à l'autre: coulez-la & la mettez rafraîchir; elle sera fort agreable.

Eau d'Oeillets.

Vous éplucherez vos Oeillets pour n'en choisir que la feüille, & jetter le blanc & le verd: vous les mettez tremper pendant une apresdinée, ou une matinée, avec un quarteron de sucre sur une ou deux pintes d'eau, aprés quoi vous la passerez & la fe-

ſez glacer : ou bien verſez vôtre eau d'un pot à l'autre juſqu'à ce qu'elle ait pris l'odeur d'Oeillet, aprés qu'ils y auront trempé un quart-d'heure; puis vous la coulerez à travers un tamis, ou une ſerviette blanche, & vous la ferez rafraîchir.

Eau de Tubereuſes.

On ne prend non-plus que la feüille de ces Fleurs, qui eſt tout ce qui en donne l'odeur, & on jette le jaune & la queuë: on les fait infuſer du ſoir au lendemain ou une demie journée, avec le ſucre neceſſaire; ou ſi l'on en a beſoin plûtôt, on la bat comme ci-devant, en la verſant d'un pot à l'autre, tant qu'elle ait pris l'odeur de Tubereuſe : On la paſſe à travers un tamis ou un linge, & enſuite on la fait glacer.

Eau de Jaſmin.

Prenez deux poignées de Jaſmin d'Eſpagne, que vous ferez infuſer dans une ou deux pintes d'eau, avec un bon quarteron de ſucre. Vous la battrez ſi vous en avez beſoin plûtôt; puis vous la coulerez & la ferez rafraîchir.

On peut faire de ſemblable Eau de toute ſorte de Fleurs dont l'odeur eſt agreable, ſans qu'il ſoit neceſſaire d'entrer dans un plus grand détail, cela étant fort facile.

Si on trouve que la dose du sucre ne suffise pas pour des personnes qui aiment beaucoup la douceur, on la peut augmenter. Venons à la maniere de glacer toutes ces Eaux, & les autres qui se peuvent faire.

Pour glacer toute sorte d'Eaux & de Liqueurs.

Il faut avoir une cave qui est une maniere de caisse, de telle grandeur que l'on veut, qui soit godronnée par dedans, avec des moules d'Etain, dans quoi vous mettez vos Eaux. Vous rangez ces moules ou autres vaisseaux dans cette cave, vous les couvrez de leur couvercle. Le reste du vuide vous le remplissez de glace cassée, avec des poignées de sel par-tout, & pardessus vos moules, car c'est ce qui fait que vos Eaux se glacent. La cave doit être percée d'un trou environ la moitié de sa hauteur, pour donner issuë à l'eau en laquelle la glace se fond, de peur qu'elle ne fasse surnager vos moules. De tems en tems vous cassez la glace qui se fait premierement à la surface, & vous remettez du sel tout autour de vos moules pour faire glacer le reste ; & voulant servir vos Eaux, vous prenez ces petits glaçons dont vous remplissez des chiques ou autres tasses de porcelaine.

On trouvera que cela va à de la dépense

à cause du sel ; mais on ramasse l'eau que la glace à renduë, l'écoulant de la cave ; & en la faisant boüillir & consommer dans un chaudron ou une marmite, on en tire le sel qui s'y étoit dissout ; & il vous peut ainsi servir pour plusieurs fois en pratiquant la même chose.

CHAPITRE III.

Des Eaux glacées de Fruits, & autres.

IL n'y a gueres que les fruits rouges qui servent à faire des Eaux pour glacer, à cause de la couleur & de l'odeur qu'ils ont, particulierement les Fraises & les Framboises ; & outre la diversité qu'on y trouve, mêlant les Eaux qu'on en fait avec celles dont nous avons parlé, suivant la conjoncture de Fleurs, cela fait aussi un agrément par la difference des couleurs, sur tout si on y joint l'Eau blanche de Lait, & celle de Chocolat qui sera noire ou brune. Hors de la saison de ces fruits, on fait des Eaux de Citrons & d'Oranges ; & il y a encore les Eaux d'Abricots & de Pêches, qui sont les seuls fruits qui aïent quelque

merite pour cela. Voici ce qu'il y a à obſerver pour chacune.

Eau de Ceriſes.

Choiſiſſez des Ceriſes bien meures, dont vous ôterez les noïaux & les queuës ; écraſez-les & les faites tremper dans de l'eau un tems raiſonnable, ſuivant le repas & la conjoncture où vous les devez ſervir : Deux poignées de Ceriſes ſuffiront pour une pinte d'Eau avec un quarteron de ſucre. Si vous ne les laiſſez pas infuſer quelques heures, battez vôtre eau en la verſant d'un pot à l'autre pluſieurs fois, puis vous la coulerez, & ferez glacer à la cave.

Eau de Fraiſes.

Ecraſez vos Fraiſes les aïant épluchées, & mêlez leur ſuc avec de l'eau & du ſucre en quantité ſuffiſante pour en faire une Liqueur agreable ; laiſſez purifier le tout, & coulez la Liqueur en exprimant le marc fortement pour rougir vôtre Eau, & la mettez enſuite à la glace. Si vous ne la glaciez pas, il faudroit la tirer au clair en la paſſant à la chauſſe, ou dans une ſerviette pliée en trois ou quatre doubles.

Autre maniere.

Prenez une livre de Fraiſes & un quarteron de Groſeilles bien rouges ; enſuite faites tiédir dans un plat d'argent trois chopines d'eau, & vous écraſerez vos Fraiſes & vos Groſeilles dedans, & y preſſerez un jus de Citron, & y mettrez huit onces de ſucre, & vous laiſſerez le tout infuſer une demi-heure, & vous la paſſerez à la chauſſe juſqu'à ce qu'elle ſoit bien claire, & vous la mettrez dans une bouteille de verre, & la ferez rafraîchir à la glace.

Eau de Framboiſes.

Prenez une livre de Framboiſes que vous mettrez dans une pinte d'eau tiede que vous laiſſerez infuſer une demi-heure ; vous ôterez les Framboiſes, & vous y mettrez ſix onces de ſucre en poudre, & vous la paſſerez à la chauſſe, & la mettrez rafraîchir.

Il y a d'ailleurs l'Eau de Fraiſes & de Framboiſes diſtillée, dont il ſera parlé parmi les Eaux de cette nature.

Eau de Groſeilles.

Prenez une livre de Groſeilles bien meures que vous écraſerez & preſſerez dans

une pinte d'eau, & les laisserez ensuite infuser cinq ou six heures avec du sucre à discretion : aprés quoi vous passerez vôtre Liqueur au tamis si c'est pour glacer ; ou si c'est pour boire à se rafraîchir, vous la tirerez au clair en la passant à la chausse.

Eau d'Abricots.

Il faut prendre des Abricots bien meurs, les peler & jetter le noïau ; en peser une livre, & vous les couperez ensuite par morceaux, & les mettrez dans une pinte d'eau que vous aurez fait boüillir ; ajoûtez-y un quarteron ou cinq onces de sucre sur une pinte d'eau, & aprés que vôtre fruit aura infusé quelque tems, vous acheverez vôtre Eau comme les precedentes, en la battant & versant plusieurs fois d'un pot à l'autre, & vous la passerez ou tirerez au clair pour la mettre glacer ou rafraîchir.

Eau de Pêches.

On la fait de même maniere que celle d'Abricots ; & à celles de toutes ces Eaux dont le fruit n'a pas grande odeur, on peut leur en donner avec un peu d'Ambre ou de Musc, suivant le goût & l'inclination des personnes.

Eau de Verjus.

Prenez demi-livre ou trois quarterons de Verjus en grain le plus beau que vous pourrez trouver ; vous le presserez bien, & vous passerez le jus dans une chausse ; ensuite vous prendrez une pinte d'eau & huit onces de sucre en poudre ; vous mêlerez le tout ensemble, & vous la mettrez dans une bouteille rafraîchir.

Eau Blanche ou Virginale.

Prenez du Lait en quantité suffisante pour blanchir l'Eau que vous voudrez servir, & lui en donner le goût. Ajoûtez-y un quarteron de Sucre sur pinte, & y exprimez un jus de Citron qui en relevera de beaucoup l'agrément : vous la passerez comme les autres, à cause des impuretez qui pourroient être dans le Sucre ; & même si ce n'est pas pour glacer, mais seulement pour rafraîchir, vous la passerez à la chausse.

Eau de Chocolat.

Cette Eau se peut servir en Hiver, & dans les tems où les fleurs & les fruits ci-dessus manquent, & de même de la precedente. On la fait en râpant seulement du Chocolat dans de l'eau suivant qu'on en a

affaire ; on y ajoûte un bon quarteron de Sucre sur la pinte ; & le tout aïant trempé & infusé quelque tems, vous les coulerez & ferez glacer ou rafraîchir.

Eau d'Oranges de Portugal.

Prenez trois ou quatre Oranges, exprimez-en le jus dans deux pintes d'eau, & mettez la chair & les zests que vous en aurez faits, tremper dans cette même eau pendant quelques heures, avec un bon morceau de Sucre ; vous la pouvez battre en la versant plusieurs fois d'un pot à l'autre quand vous êtes pressez, puis vous la passez au tamis, ou la tirez au clair pour la mettre rafraîchir ou glacer. On y peut ajoûter le jus d'un Citron, & cela lui donnera plus de pointe.

Eau de Citron.

On la fait de même que la precedente, c'est-à-dire que l'on prend trois ou quatre Citrons dont on exprime le jus dans deux pintes d'eau : on met tremper dans la même eau la chair de vos Citrons avec les zests, & un quarteron de Sucre ; & aïant infusé quelques heures, vous passez vôtre Liqueur comme toutes les autres, & la mettez glacer ou rafraîchir.

Orzat.

Prenez deux onces de graine de Melon mondée : Si vous voulez ajoûter cinq ou six Amandes améres & autant de douces, cela lui donnera un goût fort agreable ; mais il y en a qui n'en mettent pas. Vous pilerez le tout dans un mortier, & le reduirez en pâte, n'y laissant point de grumeaux : en la pilant vous l'arroserez de cinq ou six gouttes d'eau, de-peur que vôtre pâte ne tourne en huile. Lorsque vôtre graine & vos Amandes seront bien pilées, vous y mettrez une demie-livre de Sucre, que vous pilerez bien avec vôtre pâte : Etant bien pilée, vous mettrez ladite pâte dans deux pintes d'eau, & la délaïerez bien : Mettez-y ensuite environ une cuillerée d'eau de Fleur d'Orange, & passez vôtre Liqueur sur une étamine : En la passant vous presserez bien le marc, afin qu'il n'y reste rien. Vous y pouvez mettre encore un verre de bon Lait : Ensuite vous mettrez vôtre Liqueur dans deux bouteilles & la ferez rafraîchir. Il faut remüer la bouteille avant que d'en donner à boire.

Orangeade.

On emploïe ici une plus grande quantité d'Oranges que pour l'Eau commune ; par exemple, six Oranges & deux Citrons sur une pinte d'eau. On exprime les uns & les autres ; & les aïant coupez par zests, on laisse tremper le tout pendant quelque tems : ou bien on bat l'Eau en la versant plusieurs fois d'un pot à l'autre ; on la passe en pressant les Oranges, & on la met rafraîchir.

Limonade.

Il s'en fait d'assez bonne avec trois Citrons par pinte, & un quarteron de Sucre, & l'on peut augmenter cette dose suivant la dépense qu'on veut faire. On laisse infuser & tremper la chair & les zests des Citrons, aprés les avoir exprimez ; & aïant passé vôtre Limonade en pressant les Citrons, vous la mettrez rafraîchir.

On peut ajoûter des fleurs odoriferentes à cette Limonade pour lui donner de l'odeur, ou le faire avec de l'Ambre ou du Musc qu'on aura pilez auparavant dans un mortier, avec un peu de Sucre-candi ou autre, mettant ensuite le tout dans vôtre Eau.

Sans Citrons ni Limons, on peut faire de

de la Limonade qui en aura le goût, par le moïen de quelques goutes d'Esprit de sel, dont l'usage ne sera pas moins utile pour la santé, les vertus de cet Esprit de sel étant fort particulieres. Il a la même acidité, & l'on peut par la même raison s'en servir au défaut de Verjus dans les Ragoûts & autres choses où il en faut.

Limonade.

Mettez dans une terrine deux pintes de vin, une chopine d'eau, les zests de deux Citrons, & aussi le jus que vous exprimez: Ensuite mettez-y neuf ou dix onces de Sucre, plus ou moins selon que vous l'aimez sucré, ou selon la bonté du vin. Laissez-la infuser environ une demie-heure; ensuite passez-la à la chausse, & la mettez dans des bouteilles.

Aigre de Cedre.

On prend des Cedres, des Limons ou des Citrons, si l'on n'a pas de ces autres fruits. On en tire tout ce qui contient le jus, & l'on en separe les pepins, les mettant par quartiers ou autrement. Cependant on fait cuire du Sucre à soufflé, une livre par exemple sur douze Citrons; & quand il est à cette Cuisson, on y jette ses jus que l'on laisse cuire ensemble jusqu-

qu'à ce que cela ſoit revenu à perlé; aprés quoi vous le verſez à travers un tamis qui eſt au-deſſus d'une terrine pour recevoir vôtre Liqueur, & vous la mettez enſuite dans des bouteilles de verre, pour la conſerver. Elle eſt tres-agreable & rafraîchiſſante priſe en petite quantité, avec de l'Eau que l'on bat, & qu'on verſe pluſieurs fois d'un vaiſſeau à l'autre pour la bien délaïer.

Il ſe peut faire auſſi de la Limonade avec les feüilles mêmes du Cedrat, tant elles ſont odoriferentes & pleines d'un ſuc agreable & rafraîchiſſant ; mais cela ne regarde que les païs où ces arbres ſont plus communs qu'en ces climats.

Roſade.

C'eſt une Liqueur faite avec des Amandes pilées & du Lait, à quoi on ajoûte du Sucre clarifié. Elle ne veut pas être gardée faite, parce qu'elle s'engraiſſe & devient ſi huileuſe, pour ainſi dire, qu'elle eſt aprés cela fort deſagreable, & n'eſt bonne qu'à jetter.



CHAPITRE IV.

Des Eaux qu'on peut ſervir en Hiver.

LEs grands divertiſſemens qui regnent en Hiver & durant le Carnaval, font que les Eaux n'y ſont pas moins de Saiſon qu'en Eté. Les Limonades & Orangeades y ont même place ; comme auſſi les Roſades, & autres Eaux de Lait, de Chocolat, d'Oranges & de Citrons : mais celles qui appartiennent plus proprement à cette Saiſon, & qui reciproquement peuvent avoir lieu dans les autres tems, ſont les Eaux de Canelle, de Girofle, de Coriandre, d'Anis & de Genévre. En voici la maniere.

Eau de Canelle.

Prenez de la Canelle & de la meilleure; concaſſez-la, & la mettez infuſer l'eſpace de trois jours dans un vaiſſeau de verre double, avec de l'Eau-roſe ou de l'eau commune, chopine de vin blanc, & du Sucre ſuivant la quantité. Il faut mettre pour cela vôtre vaiſſeau ſur les cendres chaudes, ou en un lieu chaud, & le bien

couvrir ; puis vous passerez le tout pour vous en servir au besoin, si vous ne la voulez auparavant distiller, comme au Bain-Marie : car il n'y a pas de difference, & il faut seulement augmenter les doses, pour avoir de l'Eau de Canelle raisonnablement, suivant la peine qu'on y prend.

Autre maniere.

Lorsque vous êtes pressé, il faut prendre vôtre Canelle concassée, demie-once, par exemple, sur une pinte d'eau, & les faire boüillir ensemble avec du Sucre, jusqu'à ce que cela soit reduit à la moitié ; Ensuite passez vôtre Liqueur, & elle sera fort agreable.

On peut aussi faire boüillir l'eau toute seule ; & l'aïant ôtée de dessus le feu, y jetter sa Canelle concassée avec un quarteron de Sucre ; & étant refroidie, on la passera comme ci dessus.

Il s'en fait encore de cette maniere : Prenez une pinte d'eau & y metez un gros de Canelle bien pillée, & huit onces de Sucre en poudre, & deux jus de Citrons ; vous battrez le tout ensemble en versant plusieurs fois d'un pot à l'autre, & le passerez à la chausse, & le ferez glacer.

Eau de Coriandre.

Prenez demi-once de Coriandre que vous mettrez dans une pinte d'eau tiede, & vous la laisserez infuser une demie-heure, & quand elle sera froide, vous y mettrez un quarteron de Sucre en poudre, que vous remüerez avec une cuillere, aprés la passerez à la chausse & la mettrez dans une bouteille à la glace.

Eau d'Anis.

Prenez une poignée d'Anis ; & aprés l'avoir nettoïé, mettez-le infuser dans une pinte d'eau avec un quarteron de Sucre : quand elle en aura pris suffisamment le goût, passez-la, & ajoûtez-y si vous voulez un peu d'Eau-de-vie, pour lui donner plus de force, quand ce n'est pas pour rafraîchir ou glacer.

On la peut faire autrement, comme il a été dit au premier Article de la Canelle, & la distiller de même.

En Eté on peut faire de l'eau d'Anis, en faisant tremper long-tems sa feüille seule, principalement les sommitez, & pareillement la Pimprenelle : ainsi ce sont encore deux Liqueurs qu'on peut ajoûter aux Eaux qu'on a marqué ci-devant pour l'Eté.

Eau de Girofle.

On ne la fait pas de seuls Clous de Girofle, parce qu'elle pourroit être d'une odeur trop forte pour le cerveau : On y mêle de la Canelle, & huit ou dix Clous peuvent suffire pour une pinte d'eau, avec un bon morceau de Sucre. Aïant infusé quelque tems sur les cendres chaudes, ou en un lieu un peu chaud, passez vôtre eau, & elle sera fort agreable.

Eau de Genévre.

Mettez infuser une poignée de Genévre dans deux pintes d'eau, avec quelques bâtons de Canelle & du Sucre, & vous l'acheverez comme les precedentes; à moins que vous ne vouliez y ajoûter un peu d'Eau-de-vie, qui en relevera la pointe. Il s'en fait aussi de l'Eau-clairette distillée, & il en sera parlé ci-aprés.

Eau de Noïaux.

Mettez dans une cruche de terre deux pintes de bonne Eau-de-vie; ensuite vous y mettrez deux onces de Noïaux de Cerises bien pilez, ou bien une once & demie d'Amandes d'Abricots aussi bien pilées avec la peau, presque la moitié d'un demi gros de Canelle, deux Clous de Girofle,

une petite pincées de Coriandre, neuf ou dix onces de Sucre, environ deux verres d'eau boüillie aprés qu'elle sera refroidie: ensuite vous boucherez-bien la cruche, & laisserez le tout infuser deux ou trois jours; puis vous passerez vôtre Liqueur à la chausse, jusqu'à ce qu'elle soit claire, & la mettrez ensuite dans des bouteilles que vous tiendrez bien bouchées.

CHAPITRE V.

Des Liqueurs d'Italie.

OUtre les Eaux dont on vient de parler dans le Chapitre precedent, on sert communément en Hiver des Rossolis, & autres Liqueurs d'Italie, soit veritables ou contrefaites, mais sans y pouvoir atteindre; car nonobstant toute l'adresse des Ecriteaux que l'on met sur des bouteilles, on ne sçauroit tromper en cela que des personnes qui n'ont jamais fait l'essai du veritable Rossoli. Il est effectivement difficile, pour ne pas dire impossible, d'y réüssir aussi-bien, puisque sur les lieux même tous ceux qui s'en mêlent ne le font pas avec autant de succés, ou du moins avec autant de reputation. Cependant en voici des manieres qui peuvent

être assez avantageuses, & de même pour l'Eau clairette, l'Eau Persique, & quelques-autres.

Rossoli de Turin.

Il se doit faire par la distillation. Pour cela remplissez la moitié d'une grande cucurbite de cuivre, de quelque gros vin moëlleux & délicat ; ajoûtez-y de la Canelle, du Macis, & du Clou de Girofle, avec du Sucre dissout dans quelque Eau de senteur, dont vous voudrez donner l'odeur à vôtre Rossoli, soit Eau de Fleur d'Orange, de Jasmin, de Tubereuse, ou autre. Couvrez vôtre cucurbite de son chapiteau ou refrigerent ; & y aïant adapté un recipient, luttez bien les jointures avec de la vessie moüillée, & distillez à petit feu : vous aurez un Rossoli fort agreable, & qui se conservera tant qu'on voudra.

Si l'on ne veut pas faire fondre son Sucre avec de l'Eau de senteur, on peut mettre ses fleurs épluchées avec le reste dans la cucurbite ; & quand on en veut faire qui ait l'odeur d'Ambre, on la lui donne aprés que le Rossoli est fait, par le moïen de quelques grains d'Ambre qu'on dissout & délaïe auparavant dans une partie du même Rossoli ; puis on le passe, & on le mêle avec le reste.

Roſſoli plus commun.

Prenez de l'Eau-de-vie, ou même de l'Eſprit de vin, deux pintes, par exemple, de l'un ou de l'autre ; mettez-la dans une bouteille de verre avec dix ou douze Clous de Girofle, du Poivre long, de la Canelle, de la Coriandre & de l'Anis; laiſſez infuſer le tout trois ou quatre heures, puis vous le paſſerez dans un linge. Faites cuire enſuite une livre de bon Sucre neuf à ſoufflé, & étant à cette cuiſſon, vous le deſcendrez de deſſus le feu, & laiſſerez rabaiſſer le boüillon ; vous y verſerez vôtre Eſprit de vin, ou Eau-de-vie qui doit être de la meilleure, remüant bien le tout avec la cuillere ou ſpatule. Il faut enſuite le paſſer à la chauſſe ; ſi vous le voulez ambrer ou muſquer, vous prendrez trois ou quatre grains de Muſc ou d'Ambre que vous mettrez au fond de la chauſſe en le paſſant, & cela lui donnera le parfum que vous ſouhaitez.

Roſſolio di Populo.

Pour l'imiter, prenez deux pintes de vin blanc du meilleur ; coupez-y par morceaux trois ou quatre Pommes de Reinettes que vous aurez pelées, & nettoïées de leur trognon ; ajoûtez-y un demi-ſetier ou en-

viron d'Esprit de vin, une cuillerée ou deux d'Essence d'Anis, autant de Canelle & de Coriandre, & laissez infuser le tout une couple d'heures, ensuite faites clarifier deux livres de Sucre, & vous le laisserez refroidir; puis vous y mettrez vôtre infusion de vin blanc, & passerez le tout à la chausse comme ci-dessus.

Eau Clairette.

Prenez des Cerises bien meures la quantité qu'il vous plaira, & sur la quantité que vous prendrez vous y mettrez un tiers de Groseilles rouges, & un tiers de Framboises que vous écraserez dans une terrine; ensuite vous en tirerez le jus en le pressant fortement dans une serviette, & vous mêlerez vôtre jus avec de bonne Eau-de-vie, autant d'un que d'autre; & sur chaque pinte de vôtre composition vous y mettrez quatre Clous de Girofle, quatre grains de Poivre blanc, que vous concasserez dans le mortier; une feüille de fleur de Muscade, que vous pilerez à part; un peu de Coriandre, que vous pilerez grossierement, & six onces de Sucre: vous ferez infuser le tout dans un vaisseau ou pot de grés pendant deux fois vingt-quatre heures, que vous boucherez bien; ensuite vous la tirerez au clair & la mettrez dans des bou-

teilles. Si vous voulez lui donner de l'odeur, vous preparez un grain de Musc ou d'Ambre, avec un peu de Sucre en poudre que vous enveloperez dans un peu de coton, & que vous attacherez à la pointe de la chausse où vous la passerez

Sorbet.

Prenez des pieds de Veau, ou une roüelle de Veau; aïant ôté la graisse de celleci, battez-la & la mettez ensuite dans une marmite, & de même des pieds, avec de l'eau à proportion & du vin blanc. Vous la ferez cuire, & écumerez avec soin; & quand vôtre viande se défera & qu'il n'y restera que le tiers du boüillon, passez-le à l'étamine & le dégraissez bien avec deux ou trois aîles de plume. Ensuite mettez le tout dans un poëlon avec de la Canelle en bâton, deux ou trois Clous de Girofle, un peu d'écorce de Citron, & du Sucre raisonnablement pour en faire une Liqueur agreable: faites boüillir le tout ensemble, & le clarifiez avec un blanc d'œuf foüetté: aprés quoi vous passerez vôtre Liqueur à la chausse.

Quand c'est pour garder plus long-tems, il faut sur une pinte de boüillon ou jus de viande, prendre deux livres de Sucre; & observant quant au reste la même chose,

le faire cuire sur la fin jusqu'à perlé, & serrer ensuite dans des bouteilles.

CHAPITRE VI.

De l'Hypocras, Vin brûlé, & autres.

CEs Liqueurs sont un regale fort ordinaire en Hiver, parmi les amis qui se traitent ; ainsi on sera bien-aise d'en sçavoir les particularitez les plus justês, telles qu'on espere de les donner ici ; commençons par les differentes sortes d'Hypocras que l'on peut faire.

Hypocras blanc.

Il faut prendre deux pintes de bon vin blanc, une livre de Sucre, une once de Canelle, un peu de Macis, deux grains de Poivre blanc entier, & un Citron partagé en trois quartiers. Laissez infuser le tout pendant quelque tems; puis vous passerez vôtre Hypocras à la chausse, qu'il faut pendre à l'ordinaire en lieu où l'on puisse mettre un vaisseau au-dessous pour recevoir vôtre Liqueur, & la tenir ouverte par le moïen de deux petits bâtons. Vous le passerez trois ou quatre fois ; & soit à ceci,

ou à pareille chose, si vôtre Liqueur ne passe pas bien, ajoûtez-y un demi-verre ou un verre de lait ; & cela fera tout l'effet que vous pouvez souhaiter.

On peut donner l'odeur du Musc & de l'Ambre à cet Hypocras, en en mettant un grain pilé avec du Sucre, & envelopé de Coton, que vous attacherez à la pointe de la chausse où vous le passez.

Hypocras clairet.

Prenez du Vin paillet, & sur une pinte, par exemple, mettez-y demi-livre de Sucre, que vous casserez par petits morceaux, la moitié d'un Citron, trois ou quatre Clous de Girofle, un peu de Canelle, trois ou quatre grains de Poivre blanc & de Coriandre, & quelques Amandes hachées par morceaux. Faites infuser le tout pendant une heure ou demi, l'aïant bien remüé & mêlé ; puis vous le passerez à la chausse comme ci-dessus.

Hypocras rouge.

Mettez deux pintes de bon Vin dans une terrine ; ensuite pilez un demi gros de bonne Canelle, un grain & demi ou deux grains de Poivre blanc, la moitié d'un brin de Poivre long, la moitié d'une petite feüille de fleur de Muscade, & environ plein

la coquille d'une noix de Coriandre, le tout pilé à son particulier; puis mettez une livre ou cinq quarterons de Sucre seulement concassé dans le mortier, & ensuite six Amandes douces aussi concassées; ajoûtez-y un demi verre de bonne Eau-de-vie, & mettez tout cela dedans vôtre Vin. Laissez infuser le tout pendant une heure, l'aïant couvert & bouché, suivant le vaisseau où vous l'aurez mis: Vous le remüerez un peu de tems en tems avec une cuillere, pour faire fondre le Sucre. Etant infusé, vous y mettrez un demi verre de Lait; ensuite vous le passerez à la chausse comme les autres. Si vous voulez lui donner de l'odeur, cela dépend de vous. Il faut remettre deux ou trois fois la premiere Liqueur qui tombe dans la chausse, jusqu'à ce qu'elle soit bien claire: Ensuite mettez une bouteille dessous la chausse avec un entonnoir; quand elle sera pleine, vous la boucherez bien.

Hypocras sans Vin.

Prenez demi-livre de bon Sucre fin, un peu de Canelle, & des autres choses marquées pour les precedens, & faites infuser le tout dans une ou deux pintes d'eau. Couvrez bien vôtre vaisseau, & le laissez infuser du matin au midi, ou du midi au soir;

puis vous coulerez & passerez vôtre Liqueur à la chausse cinq ou six fois, & lui donnerez l'odeur du Musc ou de l'Ambre, suivant que l'un ou l'autre vous agréra le plus.

Hypocras fait plus promtement.

Prenez tel Vin qu'il vous plaira, avec la quantité de Sucre necessaire, que vous casserez par morceaux. Vous y ajoûterez de la Canelle battuë, quelques grains de Coriandre, trois ou quatre grains de Poivre, & un morceau de Citron, dont vous exprimerez le jus: & même sans tous les autres ingrediens, mettez y seulement un peu d'Essence de Canelle, si vous en avez; & aïant passé vôtre Hypocras à la chausse, avec un peu de Lait, vous le trouverez fort agreable.

Vin brûlé.

Il faut prendre une pinte du meilleur Vin de Bourgogne. Les Vins de Champagne ne valent rien pour cela. Mettez ce Vin dans une Eguiere d'argent, ou dans une Chocolatiere, avec demi-livre de Sucre, quelques feüilles de Macis, des Clous de Girofle, & de la Canelle. Il y en a qui y ajoûtent encore le Romarin & le Laurier. Mettez ensuite vôtre Eguiere ou Chocola-

tiere devant un bon feu, & du charbon allumé tout au tour, & quand vôtre Vin sera bien chaud, ce que vous connoîtrez à la vapeur ou fumée, vous y mettrez le feu avec du papier allumé, & le laisserez brûler jusqu'à ce qu'il s'éteigne tout seul.

Eau-de-vie brûlée.

On suit en tout la même chose que pour le Vin brûlé; ainsi il seroit inutile de s'y arrêter, & d'en faire une repetition ennuïeuse & superfluë.

Vin delicieux.

Prenez deux Citrons que vous couperez par tranches, avec deux Pommes de Reinettes pelées & coupées de même. Mettez le tout dans un plat avec demi-livre de Sucre en poudre, & une pinte de bon Vin de Bourgogne, six Clous de Girofle, un peu de Canelle concassée, & de l'Eau de fleurs d'Oranges: couvrez bien le tout, & le laissez infuser trois ou quatre heures; puis vous le passerez à la chausse, & le pouvez ambrer ou musquer suivant qu'il vous plaira.

Vin de Cerises.

Prenez cinquante livres de Cerises, plus ou moins, selon la quantité que vous en

voulez faire ; mettez-y dix livres de Groseilles que vous écraſerez enſemble dans un baquet ou autre vaiſſeau ; couvrez le tout d'une couverture pour qu'il s'échauſe : au bout de trois jours mettez-y une chopine d'Eſprit-de-vin dans le milieu du marc pour l'achever de boüillir : au bout de ſix jours vous le retirez au clair, & ſur chaque pinte vous y mettrez un quarteron de Sucre ; enſuite le mettre dans un tonneau, & y mettre les autres ingrediens, comme Macis, Poivre long, Canelle, Coriandre, le tout à diſcretion.

CHAPITRE VII.

Du Ratafiaz de plusieurs ſortes.

CEtte Liqueur eſt aujourd'hui fort en vogue. Il s'en fait de Ceriſes, d'Abricots & de Muſcat. Voici d'abord pour les Ceriſes.

Ratafiaz de Ceriſes.

Prenez des Ceriſes, écraſez-les, & les mettez dans un vaiſſeau de terre ou de bois, comme baril, demi-queuë ou ſemblable tonneau : ſi l'on en a, où il y ait eu de l'Eau-de-vie, il ſera meilleur. Il faut met-

tre ensemble les noïaux de Cerises que vous aurez concassez ; & sur vingt livres, par exemple, de Cerises, mettez-y trois livres de Framboises écrasées, avec cinq livres de Sucre, pour trois sols de Canelle, une petite poignée de Poivre blanc en grain, quelques Noix muscades, une vingtaine de Clous de Girofle, & dix pintes de bonne Eau-de-vie : laissez débouché vôtre vaisseau pendant dix ou ou douze jours ; ensuite bouchez-le, & n'y touchez de deux mois. On en peut faire une plus grande quantité, en observant les doses à proportion. Pour boire vôtre Ratafiaz, percez vôtre tonneau ou baril au-dessus de la lie, comme le vin ; ou si c'est une cruche, passez-le à la chausse, & le mettez dans d'autres vaisseaux que vous boucherez avec soin, pour vous en servir quand vous en aurez besoin. C'est ce qu'on peut faire de meilleur, à moins que d'y ajoûter quelques goutes d'Essences, & des Odeurs.

Autre maniere.

Il faut prendre dix livres, par exemple, de Cerises, que vous écraserez & les mettez dans des cruches avec deux pintes d'Eau-de-vie. Bouchez bien vos vaisseaux, & les laissez ainsi cinq ou six jours, au bout desquels vous presserez vos Cerises

dans un linge pour en tirer tout le jus. Prenez auſſi cinq livres de belles Groſeilles, que vous ferez boüillir ſur le feu avec trois livres de Sucre ; puis les paſſerez comme les Ceriſes, & mêlerez vos jus enſemble, ſur leſquels vous mettrez par pinte, autant de pintes d'Eau-de-vie, & un quarteron de Sucre. Ajoûtez-y enſuite les noïaux de vos Ceriſes concaſſez, demi-livre de Coriandre, un peu de Macis, de Clous de Girofle, de la Canelle & du Poivre long que vous pilerez tout enſemble. Rempliſſez vos cruches, ou autres vaiſſeaux de vôtre Liqueur ; laiſſez-la infuſer ſix Semaines, aprés leſquelles vous paſſerez vôtre Ratafiaz à la chauſſe, & le remettrez dans les cruches, avec des Amandes de noïaux d'Abricots ou de Ceriſes : & aïant bouché vos cruches, vous la tirerez au clair à meſure que vous en aurez beſoin.

Pour donner en tout tems à vôtre Ratafiaz l'odeur de Framboiſes, ou de Fraiſes, vous en pouvez garder à part avec de l'Eau-de-vie, du Sucre & de la Canelle, ou bien du jus de ces Fruits, que vous diſpenſerez dans les occaſions, ſur une partie de vôtre Ratafiaz. On peut conſerver de même des fleurs d'Oranges, qui lui donneront encore une autre odeur fort agreable : &

pour le mieux colorer, on fait aussi provision de suc de Meures mêlé avec de l'Eau-de-vie, & tiré au clair, en le passant à la chausse, comme il faut faire ceux de de Fraises & de Framboises; & de la sorte vous aurez lieu de fournir à une grande diversité, même n'aïant que d'une sorte de Ratafiaz.

Les Meures servent aussi à lui donner du corps, & font une Liqueur fort douce, aïant infusé avec les autres ingrediens qu'on a marquez ci-devant.

Ratafiaz blanc.

Prenez quatre pintes d'Eau, une livre de Sucre, une once de Canelle, des Clous de Girofle, du Poivre blanc, & du Gingembre dans un noüet, de la Muscade & du Macis. Mettez le tout sur le feu dans un poëlon; & pour clarifier vôtre Sucre, jettez-y un blanc d'œuf: puis vous écumerez ce qui se fera d'écume, & laisserez boüillir le tout pour le réduire au tiers, ou moins, si vous voïez que vôtre Liqueur n'ait pas assez le goût des ingrediens que vous y avez mis. Ensuite ôtez-la du feu, ajoûtez-y une pinte d'Eau-de-vie, & la passez à la chausse, ou seulement au tamis fin. Vous lui pouvez donner de l'odeur avec du jus de Fraises & Framboises blanches, dont

vous pouvez avoir quelque pot à part, comme des autres ; ou bien le faire à la fleur d'Orange : Et si au défaut des Ratafiaz rouges ci-dessus, vous en vouliez servir de cette couleur avec celui-ci, vous le colorerez par le moïen du jus de Meures, si vous en avez, ou bien avec du gros vin d'Orleans ou semblable, ou enfin avec de la Cochenille preparée.

Il est à propos pour faire de pareil Ratafiaz blanc, d'avoir dans quelque pot, des noïaux ou Amandes de Cerises & d'Abricots avec de l'Eau-de-vie, qui à force d'infuser, prenant le goût de ces Amandes, donnera de la force à vôtre Ratafiaz, en y en mettant un peu avec œconomie & discretion.

Ratafiaz d'Abricots.

Il se fait de deux façons ; ou en faisant infuser vos Abricots coupez par morceaux, avec de l'Eau-de-vie, pendant un jour ou deux ; puis on passe cela à la chausse, & on y met les ingrediens ordinaires : ou bien l'on fait boüillir ses Abricots avec du vin blanc, aprés quoi ils se tirent au clair plus facilement ; & vous y ajoûtez de l'Eau-de-vie pinte pour pinte, & sur chaque pinte, un quarteron de Sucre, avec de la Canelle, du Clou, du Macis, & les

noïaux ou amandes de vos Abricots. Aprés que cela aura infusé pendant huit ou dix jours, vous le passerez de nouveau, & vous le mettrez dans des bouteilles ou dans des cruches, pour vous en servir au besoin, sans crainte qu'il s'engraisse beaucoup.

Ratafiaz de Muscat.

Il faut choisir de beau Muscat bien mëur, & le presser pour en tirer le jus : Vous y ajoûterez autant de pintes d'Eau-de-vie que vous aurez de pintes de jus, & un quarteron de Sucre par pinte. Il faut mettre le tout dans des cruches, avec de la Canelle, du Clou de Girofle, du Macis, & quelques grains de Poivre, & le laisser infuser deux ou trois jours, au bout desquels vous passerez vôtre Liqueur à la chausse, & la mettrez dans des bouteilles. Vous y pouvez ajoûter un grain de Musc, si vôtre muscat n'avoit pas assez de parfum.

Ratafiaz de Coins.

Prenez telle quantité de plus beaux Coins que vous pourrez trouver, râpez-les, & prenez cette râpure & la mettez dans une étamine qui soit tres-forte; ensuite la mettre dans la presse & en tirer

tout le jus que l'on pourra; ce jus étant bien reposé, vous mettrez autant de pintes d'Eau-de-vie que de pintes de jus, un quarteron de Sucre sur pinte, avec Canelle, Clous de Girofle, Macis, Coriandre, le tout à proportion; le passer à la chausse, & le mettre dans des bouteilles.

Ratafiaz de fleurs d'Oranges seches.

Prenez telle quantité de fleurs d'Oranges qu'il vous plaira, faites-les secher à loisir; vous en prendrez une poignée, que vous mettrez infuser dans de bonne Eau-de-vie avec un peu de Clou & de Canelle; vous mettrez sur pinte un quarteron de Sucre.

CHAPITRE VIII.

Du Caffé, du Thé & du Chocolat.

L'Usage de ces boissons est aujourd'hui si commun, qu'il y a peu de personnes qui en ignorent la preparation. On ne laissera pas d'en parler ici; & l'on pourra marquer sur ce sujet, principalement pour le Thé, quelques particularitez que peu

de gens sçavent, quoique l'utilité en soit fort grande. Commençons par le Caffé.

Maniere de preparer le Caffé.

L'on sçait que le Caffé est une espece de legume, ou de graine qui vient du Levant, semblable à peu prés à nos Haricots ou Feveroles. Celui qui est d'un jaune enfoncé & leger, est preferable au blanchâtre & pesant; mais le meilleur est d'une certaine couleur grisâtre, & il en sort une fort bonne odeur. Choisissez toûjours le plus net & le plus nouveau; & pour vous en servir, brûlez ou torrefiez cette graine dans une poële ou dans une terrine sur un feu de charbon sans flâme; afin que sa chaleur soit plus égale: remüez cependant vôtre Caffé de tems en tems, afin qu'il se cuise également; & quand il sera a demi brûlé, & d'une couleur tannée, pilez-le dans un mortier, & le réduisez en poudre, que vous passerez au tamis. On a à present pour l'un & l'autre des inventions particulieres: sçavoir pour le torrefier, on le met dans une maniere de boëte ronde de fer, que l'on passe dans une broche; il y a une petite fenêtre qui s'ouvre pour voir quand le Caffé est assez cuit; on fait tourner la broche devant le feu, & vôtre graine se grille ainsi fort à propos. Pour le broïer,

broïer, on a aussi des moulinets faits exprés; & il est bon de n'en guere broïer à la fois, parce qu'il s'évente. Il faut conserver vôtre Caffé en poudre dans une boëte, ou dans un sac de cuir qui ferme bien.

Pour en preparer la boisson, on a des Caffetieres d'argent, de cuivre, de fer-blanc, & même de terre vernissée. On y met la quantité d'eau que l'on juge à propos pour les tassées qu'on a à servir: On fait boüillir cette eau sur un feu vif sans flâme; & quand elle a un peu boüilli, on y jette son Caffé. La dose, pour le faire bon, est d'une cuillerée comble, pour trois prises; & ainsi à proportion du plus ou du moins. D'abord que vôtre poudre est dans l'eau boüillante, elle s'éleve, & perdroit toute sa vertu en se répandant, si vous ne retirez la Caffetiere hors du feu. Il la faut couvrir, remüer la boisson en l'agitant un peu, puis la remettre sur le feu, & lui faire prendre dix ou douze boüillons. Ensuite vous retirerez la Caffetiere sur des cendres chaudes, & laisserez reposer vôtre Liqueur, afin que le marc coule à fond; à quoi l'on peut contribuer quand on est pressé, en y versant une demi cuillerée d'eau froide. Vôtre Caffé étant ainsi preparé, vous le verserez dans vos

tasses par inclination à cause du marc ; & si vous le trouvez trop amer de la sorte, ajoûtez-y du Sucre pilé, ou de la Castonnade, suivant vôtre goût ; ou laissez faire cela aux personnes pour qui vous lavez preparé.

On ne s'arrêtera pas ici aux vertus du Caffé, & aux indispositions où il est propre ou contraire : Il y a des Traitez qui en ont parlé assez au long ; & c'est l'affaire des Medecins.

Maniere de preparer le Thé.

Le Thé n'est pas si commun que le Caffé, à cause de son prix qui est beaucoup plus cher. C'est une feüille qui vient de la Chine & du Japon ; on laisse à part la maniere de la cueillir, parce qu'on ne peut être en cette peine dans ces quartiers. On connoît celui qui vient de la Chine, au vert-brun tirant sur le noir de la couleur duquel il est ; & celui du Japon est d'un vert plus pâle & plus décoloré : ce dernier a un goût plus agreable, & est le plus estimé. On le doit choisir à l'essai si l'on peut; & vous jugez alors de sa bonté à ses feüilles petites & délicates, & la teinture d'un jaune clair & verdâtre qu'elle donne à l'eau : elle est encore d'un goût un peu amer & d'une odeur agreable qui appro-

che de l'Ambre ou de la Violette ; & cette odeur ſe rend auſſi ſenſible quand on mâche de ces feüilles, avant que de les mettre en infuſion, ou qu'on les approche du nez.

La maniere ordinaire de preparer le Thé, eſt de faire boüillir dans un vaiſſeau propre à cela, autant d'eau qu'on en veut faire de priſes ; & quand elle boult, on la tire hors du feu pour y jetter ſes feüilles de Thé à proportion, c'eſt-à-dire, une dragme ; couvrant enſuite le vaiſſeau, & laiſſant ainſi vôtre Thé en infuſion pendant la troiſiéme partie d'un quart d'heure. Pendant ce tems les feüilles s'affaiſſent au fond de vôtre pot à Thé, ou Caffetiere, & l'eau en prend la teinture ; vous la verſez dans vos taſſes ou chiques, y aïant mis une demi cuillerée de Sucre en poudre, & on le prend comme le Caffé.

Pour prendre le Thé avec plus d'utilité, il faut quand vôtre eau vient à boüillir, y jetter une pincée des quatre ſemences froides ; enſuite faire prendre à vôtre eau ſept ou huit boüillons ; puis y jetter vôtre Thé, & l'achever de même que ci-devant ; mais au lieu de Sucre pour le prendre, mettez dans les taſſes un peu de Miel de Narbonne, & vous trouverez qu'il ne vous échaufera point, & que rien n'eſt

plus souverain pour la goutte & pour les autres indispositions où il est propre.

On peut fumer du Thé en maniere de Tabac, aprés avoir humecté legerement les feüilles avec une gorgée d'Eau-de-vie jettée dessus en maniere de rosée ; & le sediment ou cendre qui restera au fond de la pipe, est merveilleux pour blanchir les dents.

Les feüilles de Thé peuvent servir pour une seconde infusion, en faisant alors boüillir un peu la Liqueur, ce qu'on ne fait point la premiere fois : mais c'est être trop ménager quand on le prend pour la santé, & que ce n'est pas pour le debit.

Maniere de préparer le Chocolat.

Le Chocolat est une maniere de pâte solide composée de differens ingrediens, dont la principale base est le *Cacao* : les autres drogues qui en font la composition sont, l'Achiote, les gousses de Vanilles, le Sucre, la Canelle, le Poivre de Mexique, & le Girofle ; quelques-uns y ajoûtent l'eau de fleurs d'Orange, le Musc ou l'Ambre gris.

Le Cacao est un fruit qui vient dans l'Amerique, d'un arbre qui est à peu prés

de la grandeur & de la forme du Châtaigner ; il vient couvert & envelopé d'une grande gousse canelée, & raïée comme nos Melons ; cette gousse renferme quantité de noix de Cacao, qui sont comme de grosses Amandes. L'Achiote est un suc épaissi tiré d'un arbre de l'Amerique. La Vanille est une gousse d'une odeur tres-agreable, & d'un goût acre, qui vient aussi dans l'Amerique. Les autres ingrediens sont assez connus dans l'Europe.

Le bon Chocolat est celui qui n'est fait que depuis deux ou trois mois, qui ne sent point le moisi, qui n'est point vieux, ni piqué ou percé par de petits vers qui s'y engendrent pour peu qu'il soit suranné ; principalement lors qu'il est surchargé de Sucre ; il ne doit avoir rien en le mâchant qui repugne au goût, & qui ressente les épiceries : car lorsque quelque épicerie domine, il pique si fort le gosier qu'on ne sçauroit l'avaler avec plaisir. Il faut encore qu'en flairant on découvre une odeur qui ne tienne point de l'aigre ni du rance.

Le Chocolat d'Espagne est estimé le meilleur ; pour le conserver on le doit tenir envelopé avec du papier gris dans une boëte & en un lieu sec.

Pour en preparer la boisson on se sert des Caffetieres mêmes ; on y met de l'eau

à proportion des prises qu'on veut faire; & l'aïant mise sur le feu, on y ajoûte pour chaque prise, dés qu'elle commence à boüillir, les deux tiers d'une once de Chocolat râpé ou découpé, & pareille quantité de Sucre, & on laisse boüillir le tout environ un demi-quart-d'heure. Aussi-tôt qu'on a mis dans la Chocolatiere le Chocolat & le Sucre, on le remuë avec le moulinet, qui est une petite masse de boüis dont la tête est diversement découpée & dentelée, & dont le manche est assez long pour donner beaucoup de mouvement à la Liqueur en le contournant dans les mains. On continuë aprés avoir retiré la Chocolatiere du feu, jusques à ce qu'on l'ait bien fait mousser; on verse de cette mousse dans le gobelet ou chique, & on acheve de le remplir du reste de la décoction. On recommence aprés de le remüer, pour faire venir de nouvelle mousse, & on en remplit tout de même les autres tasses, jusqu'à ce que la Chocolatiere soit vuidée. Lorsqu'avec le moulinet on veut bien faire mousser le breuvage de Chocolat, il faut que par proportion à la quantité de la Liqueur, sa masse soit de telle hauteur, que sans toucher au fond de la Chocolatiere, dont elle doit être

éloignée d'un demi travers de doigt, elle ne laiſſe pas d'être entierement noïée dans la Liqueur; car ſi la partie ſuperieure en excede la hauteur, la mouſſe ne ſe fait qu'imparfaitement.

Le Chocolat au Lait ſe fait de la même maniere. Au lieu d'eau, comme nous avons dit ci-deſſus, vous vous ſervez de Lait que vous faites boüillir, & prenez garde qu'il ne ſoit tourné, & qu'il ne s'en aille par-deſſus: vous le retirez enſuite du feu, & y mettez autant de Sucre & de Chocolat comme à l'autre; & le reſte ſe fait de même.

On peut prendre le Chocolat en maniere ſolide; car il s'en fait des Dragées, des Biſcuits, du Maſſepain, des Tablettes, & pluſieurs autres ſortes de friandiſes: On a vû le Biſcuit de Chocolat, page 180. de l'Inſtruction pour les Confitures; le reſte eſt aſſez facile ſur ce pied-là, ainſi on ne s'y arrêtera pas ici.

CHAPITRE IX.

De l'Eau-de-vie, & Esprit de Vin.

APrés avoir parlé de beaucoup de Liqueurs où il entre de l'Eau de-vie & de l'Esprit de Vin, nous ne devons pas negliger de marquer la distillation de celles-ci ; d'autant plus qu'outre plusieurs autres usages qu'on en retire dans la vie, elles ont aussi rang, du moins l'Eau-de-vie, parmi les Boissons, soit brûlée ou autrement. Pour commencer par là, il y en a qu'on peut appeller simple, & d'autre où il entre des choses qui la rendent plus souveraine. Voici pour la simple.

Maniere de tirer l'Eau-de-vie.

Il faut remplir de Vin la moitié d'une grande cucurbite de cuivre, ensuite couvrez-la de son chapiteau ou refrigerent, & y adaptez un recipient. Luttez exactement les jointures avec de la vessie moüillée, & distillez à petit feu environ la quatriéme partie de vôtre Vin, ou jusqu'à ce que la Liqueur qui distillera ne s'enflamme plus en la prenſentant au feu : ce qui se trouvera

trouvera dans le recipient est l'Eau-de-vie, comme à l'égard des autres Liqueurs qui se distillent.

Les Vins d'Orleans & de Paris donnent beaucoup plus d'Eau-de-vie, que plusieurs autres qui semblent plus forts.

La Liqueur tartareuse qui reste dans l'alembic, étant exposée long-tems au Soleil dans un baril dont on ait retiré la bonde, sert à faire de bon vinaigre.

Eau-de-vie Roïale.

Prenez du bois d'Aloës, des racines de Zedoaria, d'Angelique, de Carline, de Valeriane, une once; de la Canelle, du Macis, écorce de Citron, six dragmes; Clous de Girofle, Cardamome, graine de Fenoüil doux, demi-once: Fleur d'Orange, de Romarin, de Sauge, de Marjolaine, deux pincées: Pilez ce qui est à piler, & mettrez le tout dans un matras bien bouché avec de l'Esprit de vin & de la Malvoisie, quatre livres de chacun: faites macerer le tout moderément pendant trois jours, puis le distillez au bain de sable, y dissolvant ensuite demie dragme de Musc & d'Ambre gris; la dragme est la huitiéme partie d'une once.

Cette derniere Eau-de-vie doit être prise avec encore plus de moderation que la

precedente. La dose n'en doit guere passer demi-once, ou seule, ou mêlée avec quelqu'autre Liqueur convenable. Sa vertu est de fortifier le cerveau, l'estomac, le cœur & toutes les parties nobles affoiblies par la dissipation des esprits, ou accablée par leur trop grande abondance, & par les mauvaises qualitez des humeurs.

Eau-de-vie à la Princesse.

On en peut faire d'excellente de la maniere qui suit. Prenez des racines de Pivoine & du Gui-de-chesne, de chacun deux onces; du Lentisque & du Laurier, demi-once; des fleurs de Betoine, de Romarin & de Sauge, deux pincées; mêlez le tout ensemble, & laissez le tremper vingt-quatre heures dans un vaisseau de verre bien bouché qui ait l'embouchure étroite. Il y faut une livre & demie de Vin blanc, demi-livre de Melisse, six onces de Sucre, & demi-once de Canelle. Distillez le tout au Bain-Marie, & vous aurez une Liqueur tres-cordiale.

On en peut faire de plus simple & de plus propre pour la boisson de cet autre maniere. Il faut prendre de l'Eau-de-vie de la meilleure, une livre, par exemple, ou une pinte; la moitié autant d'Eau de roses, demi-livre de Sucre, & deux onces de

Canelle choisie ; mêlez le tout ensemble, & le passez ensuite à la chausse deux ou trois fois, elle sera fort agreable.

Pour tirer l'Esprit de Vin.

Il faut mettre dans une alembic dix pintes d'Eau-de-vie, bien lutter les jointures avec du gros papier, y adapter le recipient & le bien lutter aussi, & lorsque le refrigerent commence à s'échaufer, & que l'esprit en sort, il faut le remplir d'eau, & de tems en tems le rafraîchir; si l'Eau-de-vie est bonne, vous devez en tirer cinq pintes d'Esprit, ou quatre pintes & demi au moins; retirez ensuite vôtre recipient, & mettez une bouteille à sa place pour recevoir la petite Eau, qui peut servir à quelque chose.

Pour faire la veritable Essence de Fenoüillette.

Mettez dans une alembic cinq pintes d'Eau-de-vie & cinq pintes de bon Vin blanc, une livre & demi de bon Fenoüil de Florence, & deux onces de bonne Réglisse; la couper en morceaux, & l'écraser: mettre le tout dans l'alembic, le bien boucher avec du parchemin, & le mettre dans une Etuve ou sur de la cendre chaude en infusion pendant deux jours, aprés quoi, vous la distillerez comme l'Esprit de Vin

avec un feu mediocre, & que cela boüille toûjours également : les dix pintes doivent rendre d'Essence quatre pintes ; ce qui sort aprés est la goute blanche, qui n'est bonne qu'à se laver les mains.

Pour composer la Fenoüillette.

Prenez une pinte de vôtre essence de Fenoüil, une pinte de vôtre Esprit de Vin, que vous mettrez dans une grande terrine ; mettez ensuite dedans six pintes de bonne Eau-de-vie, une pinte d'eau boüillie & une pinte de Sucre clarifié ; voila la regle ordinaire : aïez une cuillere à la main & la goûtez ; si vous la trouvez trop violente, mettez-y encore une chopine d'eau boüillie & du Sucre à proportion, comme vous le jugerez à propos : étant ainsi à vôtre goût, jettez dans vôtre composition, pour clarifier vôtre Liqueur, un poisson de Lait, & un quarteron d'Amandes douces un peu pilées, & passer le tout par la chausse deux ou trois fois, jusqu'à ce que vôtre Liqueur soit claire comme de l'eau de Roche, & la mettre ensuite dans des bouteilles.

Pour faire l'Eau de Canelle.

Il faut mettre en infusion pendant vingt-quatre heures, dans l'Etuve, ou sur de la cendre chaude six pintes de Vin blanc, &

ſix pintes d'eau, avec trois quarterons de Canelle concaſſée dans vôtre alembic; le diſtiller comme le Fenoüil: les douze pintes doivent rendre d'Eſſence quatre pintes; cet Eſprit ſe diſtille blanc comme du petit lait. Pour le rendre plus clair & meilleur, il faut remettre le tout dans vôtre alembic, & des quatre pintes en tirer ſeulement deux; il ſera tres-beau, & il n'en faudra pas tant pour compoſer vôtre Liqueur; trois demi-ſetiers ſuffiront pour la compoſition ordinaire, & la clarifier comme ci-deſſus.

Eau de Geniévre.

Prenez dix pintes d'Eau-de-vie, & ſix litrons de bon Geniévre; mettez le tout en infuſion vingt-quatre heures, & le diſtillez comme la Fenoüillette: vous devez tirer d'Eſſence quatre pintes; la compoſition & clarification eſt comme la Fenoüillette.

L'Eau de Coriandre & d'Anis ſe font comme celle de Geniévre; pour trois pintes d'Eau-de-vie, trois quarterons de Coriandre, & d'Anis de même.



CHAPITRE X.

Des Eaux distillées de Fruits.

LEs Fruits dont on distille de l'Eau, ne sont ordinairement que les Fraises & Framboises ; ce qui se fait differemment. En voici les manieres, premierement les Fraises.

Eau de Fraises.

La commune methode est d'arroser ces fruits, & d'en faire distiller l'humidité au Bain-Marie, sans les laisser fermenter ; mais l'eau n'en est pas si spiritueuse, à beaucoup prés, qu'on la peut faire en suivant une autre voie.

D'autres font tremper pendant vingt-quatre heures, leurs Fraises écrasées dans du vin blanc ; puis ils jettent le tout dans une cucurbite de verre ou de grés, & ils en font distiller l'humidité. Cette eau est veritablement fort bonne à prendre interieurement, & en boisson.

Quelques autres encore font infuser leurs Fraises écrasées dans du lait d'Anesse, & ils mettent le tout distilier ; mais ceci n'est

proprement que pour l'embelliſſement de la peau.

Pour en tirer une qui ſoit plus generale, on peut obſerver la methode qui ſuit. Prenez une bonne quantité de Fraiſes meures, écraſez-les, & les mettez dans une cruche de grés aſſez grande, pour qu'il n'y ait que les deux tiers au plus de remplis. Bouchez bien vôtre cruche & la mettez en digeſtion dans du fumier chaud l'eſpace de trois ou quatre jours, ou juſqu'à ce que la matiere ait acquis une odeur vineuſe: renverſez-la alors dans la cucurbite de cuivre étamée; & aïant poſé deſſus ſon chapiteau avec le refrigerent, & un recipient de verre, vous luttez exactement les jointures, & faites diſtiller la Liqueur au bain de Vapeur; & vous avez par ce moïen une Eau de Fraiſes qui eſt fort ſpiritueuſe, & propre pour fortifier le cœur & le cerveau, & pour purifier le ſang, étant priſe depuis demi-cuillerée juſqu'à deux. On s'en ſert auſſi pour décraſſer & embellir la peau; à quoi la ſuivante eſt encore fort propre.

Eau pour les taches du viſage.

Prenez des Fraiſes, une livre & demie; Fleurs de Lys blancs, & de Féves, demi-livre; Alun de roche & de plume, demi-

once ; Sel gemme, & Nitre, deux dragmes. Faites macerer le tout pendant quinze jours dans de la Malvoisie, du Miel de Narbonne & du Vinaigre blanc, une livre de chacun; & distillez-le ensuite au feu de sable moderé. Pour s'en servir on trempe un petit linge dans cette Eau, & on l'applique sur l'endroit le soir en se couchant, & le lendemain au matin, on le lave avec de l'eau de Nenuphar.

Eau de Framboises.

Si vous en voulez distiller pour la boisson, on ne peut le faire mieux que par la seconde des manieres qu'on a marquées pour les fraises : On peut seulement, pour rendre l'une & l'autre plus agreable, y ajoûter du Sucre, & si l'on veut un peu de Canelle; & cela vous pourra procurer autant d'avantage que d'honneur & de satisfaction. On peut aussi tirer de l'Eau de Framboises suivant les autres manieres, & elle aura les mêmes proprietez & vertus.

Eau de Pêches, & autres.

Toutes les autres Eaux de Fruits qu'on voudroit tirer, soit Abricots, Pêches, Cerises ou autres, se peuvent preparer comme

les precedentes, de la seconde methode. Ainsi prenez tous ces Fruits, & les aïant écrasez, faites-les tremper dans du Vin blanc l'espace de vingt-quatre heures; puis vous jetterez le tout dans une cucurbite de verre ou de grés pour en distiller l'humidité à l'ordinaire.

CHAPITRE XI.

Des Eaux distillées de Fleurs.

SI ces Eaux ne servent pas en boissons toutes pures, elles entrent dans la composition de quelques-unes, comme on l'a pû voir; & quand cela ne seroit pas, leur usage est si grand pour beaucoup d'autres choses, qu'on les doit regarder, comme étant des principales entre les Liqueurs. Voïons donc la maniere de les distiller.

Eau-Rose.

On se sert ordinairement pour la distillation des Roses, d'un vaisseau de cuivre plat étamé par dedans, qu'on appelle Rosaire. On y met ces feüilles de Roses sans les piler. On adapte sur ce vaisseau une chape d'étain, ou de cuivre étamée, & par un

dans le pot. Continuez le même degré de feu, & changez les Roſes, à meſure qu'elles ſeront ſeches, juſqu'à ce que vous aïez aſſez d'Eau diſtillée.

Pour tirer de l'Eau-Roſe plus facilement, & en plus grande quantité, voici une autre methode qu'on peut ſuivre. Prenez, par exemple, dix ou douze livres de Roſes les plus odorantes, cueillies peu de tems aprés le lever du Soleil, en tems ſec, & mondées de leur bouton: Pilez-les dans le mortier de marbre, juſqu'à ce qu'elles ſoient en pâte. Mettez-les dans une cucurbite de cuivre étamée par dedans: Verſez-y du Suc d'autres Roſes ſemblables nouvellement tiré, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſuffiſamment humectées; adaptez à la cucurbite ſa tête de more étamée, avec ſon refrigerent & un recipient; luttez bien les jointures, & poſez le vaiſſeau ſur un feu moderé: Aïez ſoin de changer l'eau du refrigerent, à meſure qu'elle s'échaufe. Quand vous aurez diſtillé environ la moitié de la Liqueur; il faut faire ceſſer le feu, de-peur que la matiere ne s'attache au fond; ſeparez vos vaiſſeaux; coulez & exprimez ce qui ſera reſté dans la cucurbite; Remettez-y l'expreſſion ou le ſuc, & en faites diſtiller environ les deux tiers de l'humidité, à

petit feu, & vous aurez une fort bonne Eau de Roses. Il faut la mettre dans des bouteilles, que vous exposerez au Soleil débouchées, pendant quelques jours, pour exciter l'odeur ; puis vous les boucherez pour les garder.

Quand on ne veut faire qu'une mediocre quantité d'Eau-Rose, il vaut mieux se servir de vaisseaux de grés & de verre, que de ceux de cuivre, parce qu'on ne craint point qu'ils lui donne aucune méchante impression. On doit la faire distiller au Bain-Marie, ou au Bain de Vapeur.

Les Roses pâles & blanches de jardins les plus simples, sont les plus propres à faire de l'Eau-Rose : il faut, comme il a été dit, les cueillir nouvellement épanoüies, aprés le lever du Soleil, & en beau tems.

Pour tirer le suc des Roses, il faut les bien piler, les laisser fermenter huit ou dix heures dans un pot ou dans une terrine, puis les exprimer par un linge à la presse.

Eau de Fleurs d'Oranges.

Comme ces fleurs ne sont pas si communes en ces quartiers, qu'en Provence & en Languedoc, on n'en peut point

diſtiller d'Eau qui ſoit ſi odorante, ni ſi pure qu'en ces païs, où elles ont auſſi plus de force & d'odeur. Il faut donc convenir qu'on y a plus de facilité à faire de bonne Eau de fleurs d'Oranges qu'ailleurs : & en effet, on ſe contente ordinairement de faire infuſer des fleurs d'Oranges dans de l'eau commune, & l'on fait enſuite diſtiller cette infuſion. Voici cependant une maniere d'en tirer de tres-bonne, quand on n'y veut rien épargner.

Prenez, par exemple, ſix livres de fleurs d'Oranges, quand elle eſt dans ſa vigueur; écraſez-la dans un mortier de marbre, & la mettez dans une cruche de grés : ajoûtez-y ſix onces de la premiere écorce des Oranges ameres, coupée par petits morceaux. Vous verſerez deſſus du vin blanc, & de l'Eau de Meliſſe : & ſi vous n'avez pas de cette derniere Eau, doublez la doſe du vin blanc, ou mettez en ſa place de l'eau commune : Il en faut quatre livres de l'un & de l'autre. Vous broüillerez le tout avec un bâton; & aïant bien bouché la cruche, mettez-la en digeſtion dans du fumier chaud pendant deux jours, au bout deſquels vous déboucherez le vaiſſeau, & vous verſerez promtement la matiere dans une

grande cucurbite de grés ou de verre ; adaptez y un chapiteau & un recipient ; luttez bien les jointures, puis mettez la cucurbite au Bain-marie, ou au Bain de Vapeur ; & par un feu assez fort, vous ferez distiller l'humidité, & vous aurez une fort bonne Eau de fleurs d'Oranges, que vous devez garder dans des bouteilles bien bouchées.

On peut encore tirer de l'Eau de fleurs d'Oranges, *per descensum*, comme il a été dit à l'égard des Roses.

Eau d'autres Fleurs odoriferantes.

Le Jasmin & la Violette sembleroient propre à en tirer de l'Eau ; cependant il faut convenir qu'on n'en peut point distiller qui retienne l'odeur agreable de ces Fleurs.

Les Fleurs de Lavande, de Betoine, de Muguet, de Thim, de Sauge, de Romarin, & autres qui ont fort peu d'humidité aqueuse, doivent être arrosées de vin blanc ou d'eau, quand on les veut distiller ; on les laisse infuser, & en maceration pendant deux jours, puis on les distille au Bain-Marie.

Eau de quelques Fleurs pour le teint des Dames.

Prenez des Fleurs de Sureau, de Lys, de Féves, de Guimauves, avec du Miel, du blanc d'œuf, & de la chair de Melon, & distillez le tout, comme ces dernieres : cette Eau est tres-propre pour effacer les rides du visage, & donner une couleur vermeille à la peau.

L'Eau de Courges & de Concombres est bonne pour le même sujet, & elle adoucit & embellit beaucoup la peau en s'en lavant.

Observez que pour les Eaux de Fleurs, il les faut prendre dans la vigueur de leur odeur, que les feüilles tiennent ferme à la queuë, & au lever du Soleil, sans qu'il y ait de la rosée ou autre humidité de pluie precedente.

CHAPITRE XII.

Des Eaux distillées de Plantes.

ON n'entrera point ici dans le détail de plusieurs sortes d'Eaux que les Apoticaires distillent, quoiqu'on en puisse venir à bout facilement, en observant ce

qui ſera dit pour certaines Plantes principales, dont l'eau eſt d'un plus grand ſecours en beaucoup d'occaſions ; à quoi l'on ajoûtera quelques autres Eaux compoſées fort particulieres. Commençons par l'Eau de Chardon benit.

Eau de Chardon benit.

Prenez une bonne quantité de Chardon benit, dans le tems qu'il eſt dans ſa plus grande force : Vous le pilerez dans un mortier, & en remplirez le tiers d'un Alembic : Tirez par expreſſion une quantité ſuffiſante de ſuc d'autre Chardon benit, & le verſez dans l'Alembic, afin que les Plantes nageant dans le ſuc, elles ne ſoient point en danger de s'attacher au fond de la cucurbite pendant la diſtillation : Adaptez un recipient au chapiteau ; & aïant lutté les jointures avec de la veſſie moüillée, faites diſtiller par un feu moderé environ la moitié d'Eau, de ce que vous aurez mis de ſuc.

Eau d'autres Plantes.

La Chicorée, Fumeterre, Ozeille, Scorſonaire, Scabieuſe, & toutes les autres Plantes non odorantes qui ont beaucoup de ſuc,

ſuc, ſeront diſtillées tout de même que la precedente ; ainſi on n'en fera point de repetion inutile.

Les Plantes qui manquent d'humidité, doivent être arroſées de vin blanc ou d'eau avant que de les diſtiller : telles ſont les feüilles d'Auronne, d'Abſinthe, de Meliſſe, la petite Centaurée, la Mente, le Fenoüil, la Sabine, la Matricaire, & beaucoup d'autres Plantes odorantes ; il faut toûjours piler les unes & les autres groſſierement au mortier, & les cueillir que la plante ſoit entre la fleur & la ſemence, pour être en ſa perfection.

Pour garder vos Eaux, ſi-tôt qu'elles ſont diſtillées, expoſez-les quelques jours au Soleil dans des vaiſſeaux bouchez de papier tout troüé avec la pointe d'une épingle, pour leur ôter le goût de la fumée qu'elles peuvent avoir, quand on ne les diſtille pas au Bain-Marie.

Les Eaux diſtillées durent à peine une année dans leur vertu : ainſi il les faut renouveller.

Eau Imperiale.

Cette Eau eſt ſi eſtimée pour pluſieurs maladies & dans les travaux de l'enfantement, qu'on a cru ne la devoir pas negliger. Il y a des Dames qui s'y appliquent,

comme à beaucoup d'autres ; & cela fait voir la possibilité qu'il y a à distiller, quoique les termes en paroissent un peu extraordinaires & difficiles à comprendre.

Pour distiller donc cette Eau, prenez de la Canelle quatre onces ; de la Muscade & écorce de Citron deux onces, des Clous de Girofle, Calamus Aromatique, Santal Citrin, racines de Pivoine, une once de chacun ; Fleurs de Laurier, sommitez d'Hyssope, de Marjolaine, de Thim, de Sarriette, des fleurs de Sauge, de Romarin, & de Lavande, une poignée : Pilez ce qui est à piler ; faites tremper le tout vingt-quatre heures durant dans du vin blanc & de l'eau de Melisse, quatre livres de chacun, & demi-livre d'Eau de Fleurs d'Oranges : puis vous distillerez le tout au Bain-Marie, ou de l'autre maniere ci-dessus.

Eau d'Ange.

Cette Eau est pour l'exterieur, & a une odeur si douce & si agréable qu'on lui a donné le nom d'Angelique. Pour la faire, prenez des racines d'Iris de Florence & du Benjoin une once & demie ; du Storax six dragmes, du bois de Roses demi-once ; du Santal-Citrin deux dragmes ; du Calamus Aromatique & du Labdanum deux

ſcrupules ; fleurs de Benjoin un ſcrupule : Mettez tremper le tout pulveriſé vingt-quatre heures dans un matras bien bouché au Bain-Marie tïede, dans une livre d'Eau-Roſe, & demi-livre d'Eau de Fleurs d'Oranges : puis diſtillez le tout au même Bain-Marie plus chaud.

Eau Merveilleuſe.

Prenez de l'Eau de Scorſonaire, de Pourpier, de Bugloſe, de Bouroche, de Chardon benit, de chacun ſix onces, & quatre onces d'Eau-Roſe ; le tout ſera mêlé enſemble, & ſera infuſé vingt-quatre heures : enſuite diſtiller le tout dans une alembic de verre, & dans ce qu'on aura diſtillé l'on y mettra ſix onces de bon Eſprit de vin, & vingt goutes d'Eſſence de Fleurs de Muſcade, & quatre onces de Sucre fin, le tout mêlez enſemble.

Cette Eau eſt propre (étant priſe le matin à jeun à la quantité d'une cuillerée dans un demi-verre d'eau, ou même pure) à fortifier l'Eſtomach, échaufer & réjoüir le cœur, purifier le ſang, temperer les ardeurs vicieuſes du foie, & détourner les humeurs malignes qui ſont dans le ſang.



CHAPITRE XIII.

Des Eſſences & Huiles.

LEs Eſſences que vendent les Parfumeurs, ſoit de Fleurs d'Oranges, de Jaſmins, ou autres, ne ſont que de l'Huile de Been ou d'Amandes Ameres, à quoi l'on fait prendre l'odeur de ces Fleurs. Nous en marquerons de plus particulies, celles-là étant fort faciles à faire ſur cette ſeule explication. Voici premierement pour l'Eſſence ou Huile de Canelle.

Eſſence ou Huile de Canelle.

Il faut prendre quatre livres, par exemple, de bonne Canelle, la concaſſer & la mettre tremper dans ſix pintes, ou douze livres d'eau commune chaude; vous la laiſſerez ainſi en digeſtion dans un vaiſſeau de verre bien bouché pendant deux jours, au bout deſquels vous renverſerez vôtre infuſion dans un grand Alembic de cuivre. Adaptez-y un recipient, & luttez bien les jointures avec de la veſſie moüillée; puis vous diſtillerez par un aſſez grand feu, trois ou qutre livres de Liqueur. Déluttez enſuite l'alembic, & verſez dedans par in-

clination l'Eau diſtillée. Vous trouverez au fond un peu d'Huile que vous verſerez dans une phiole, & vous la boucherez bien. Faites diſtiller comme devant la Liqueur, puis aïant jetté l'Eau dans l'alembic, ramaſſez l'Huile qui ſera au fond du recipient, laquelle vous mettrez avec la premiere. Réïterez cette operation juſqu'à ce qu'il ne montre plus d'Huile : ôtez alors le feu, & diſtillez l'Eau qui ſera dans le recipient de la même maniere qu'on rectifie l'Eau-de-vie pour l'Eſprit de vin, & vous aurez une tres-bonne Eau & Eſſence de Canelle.

Autres Huiles ou Eſſences odoriferantes.

Les Huiles de preſque tous les vegetaux odorans, ſe peuvent tirer de la même maniere qu'on vient de voir pour la Canelle : comme celles de bois de Roſe, de Romarin, de Lavande, de Genévre, de Girofle, d'Anis & autres ; & ces Huiles ou Eſſences ſurnagent au-deſſus de l'eau qu'on en diſtille, ou ſe precipitent au fond, ſelon qu'elles renferment plus ou moins de ſel.

Eſſence de Fleurs d'Oranges.

Faites tremper vos Fleurs d'Oranges dans de l'Eau commune, & la mettrez diſtiller à grand feu, comme quand on tire l'Eau

de Canelle: on y peut ajoûter plusieurs petites Oranges écrasées, & beaucoup de la premiere écorce d'autres Oranges améres communes: Et aprés la distillation qui se fera comme ci-dessus, vous trouverez l'Essence qui surnagera l'Eau. On la separera par le moïen d'un peu de coton, & on la gardera dans une bouteille bien bouchée, pour s'en servir dans les Parfums que l'on voudra faire.

Essence d'Ambre.

Prenez deux dragmes de bon Ambre gris, & un scrupule de bon Musc; pulverisez-les bien, & les mettez dans un matras; vous verserez par-dessus quatre onces de bon Esprit de vin, & adapterez sur le matras un autre petit matras de rencontre. Luttez exactement les jointures, & le faites digerer durant quelques jours dans du fumier de cheval moderement chaud; puis vous verserez ce qui est clair dans une phiole tandis qu'il est chaud.

On prend cette Liqueur depuis dix jusqu'à quinze gouttes dans du Vin d'Espagne, de l'Hydromel ou aures Liqueurs, & elle a beaucoup de proprietez, outre l'agrément.

De quelques Huiles fort utiles.

Ces Huiles ſont celles d'Amandes tant améres que douces, de ſemences froides, de Been, d'Avelines, de Pavot. Pour les tirer, il ne faut que piler toutes ces choſes, & les mettre à la preſſe ſans les échauffer, parce qu'elles rendent leur Huile fort facilement, & le feu leur donneroit d'ailleurs un goût deſagreable, & une méchante impreſſion.

CHAPITRE XIV.

De l'Eau de la Reine d'Hongrie.

CEtte Eau eſt fort recherchée, & eſt auſſi d'un grand uſage; il s'en fait pluſieurs preparations, parmi leſquelles on pourra choiſir celle ou l'on trouvera plus de commodité. Voici en quoi elles conſiſtent.

Maniere de tirer l'Eau de la Reine d'Hongrie.

Prenez des Fleurs de Romarin cueillies le matin en un tems ſec & ſerain, deux livres; mettez-les dans une cucurbite, verſant par-deſſus de bonne Eau-de-vie,

trois livres. On couvre la cucurbite d'un alembic aveugle, en luttant bien les jointures, & on met le tout en digestion au Bain de Vapeur par une chaleur lente pendant vingt-quatre heures ; ou bien au Soleil, trois jours. Vous ôterez ensuite l'alembic aveugle, pour mettre en sa place un alembic à bec, & aïant bien lutté les jointures, vous distillerez au Bain-Marie tout ce qui peut monter.

Autre maniere.

Il faut remplir à moitié une cucurbite de verre ou de grés, de Fleurs de Romarin cuillies lorsqu'elles sont en leur plus grande vigueur ; versez-y de l'Esprit de vin, jusqu'à ce que les Fleurs puissent tremper ; mettez vôtre alembic au Bain-Marie ; & l'aïant couvert de son chapiteau avec un recipent, luttez exactement les jointures ; & donnez de dessous un feu de digestion, pendant trois jours, aprés lesquels vous délutterez & vous verserez ce qui pourra être distillé dans la cucurbite ; racommodez vôtre alembic, & augmentez le feu assez fort pour faire distiller la Liqueur, en sorte que les goutes se suivent successivement presque sans discontinuer ; & lorsque vous en aurez retiré environ les deux tiers, ôtez le feu, laissez refroidir les vaisseaux

vaiſſeaux & les déluttez. Vous trouverez dans le recipient une tres-bonne Eau de la Reine d'Hongrie, qu'il faudra garder dans une phiole bien bouchée.

Eau de la Reine d'Hongrie, plus facile.

On peut faire de l'Huile ou de l'Eſſence de Romarin: comme de l'Huile de Canelle; & en mettant quelques goutes de cette Eſſence dans de l'Eſprit de vin, on fera de l'Eau de la Reine d'Hongrie ſur le champ.

Autre maniere.

Il ſe peut faire encore de l'eau de la Reine d'Hongrie plus forte & d'une odeur plus ſubtile que les precedentes, en ſuivant cette autre methode.

Prenez des Fleurs de Romarin trente-deux onces; des feüilles de Romarin, des ſommitez de Thim, de Sariette, de Coſtus, de Sauge, de Marjolaine, de chacun quatre onces; concaſſez le tout, & le pilez groſſierement; puis vous le mettez dans une grande cucurbite de verre ou de grés, y ajoûtant du Sel Armoniac & du Sel de Tartre en poudre, de chacun une once; verſez deſſus ſix livres d'Eſprit de vin; bouchez la cucurbite de ſon chapiteau, adaptez-y un recipient, luttez-bien les jointures, & procedez en la digeſtion & diſtil-

lation comme en la precedente.

LAIT VIRGINAL.

On finira ce qui regarde les Eaux, tant distillées qu'autres, par la preparation du Lait Virginal, afin de ne rien oublier de ce qui peut être de quelque utilité, & donner de la satisfaction. En voici la maniere.

Prenez trois onces de Benjoin, & demi-once de Storax; reduisez-les en poudre grossiere, & les mettez dans une bouteille ou dans un matras dont la moitié reste vuide. Vous verserez par-dessus, une livre d'Esprit de vin, puis boucherez exactement vôtre vaisseau: mettez-le en digestion pendant quinze jours, l'entourant de fumier chaud; & au bout de ce tems, vous filtrerez la Liqueur, c'est-à-dire, vous la coulerez à travers un papier broüillard, & la garderez dans une phiole bien bouchée.

Quelques-uns y ajoûtent cinq ou six goutes de Beaume du Perou, pour lui donner une bonne odeur. L'on sçait que cette Eau est propre pour emporter les taches du visage.



CHAPITRE XV.

Des Sirops de Fleurs.

LEs Sirops qui ſont ſi utiles dans les Familles ne ſeront pas oubliez. Voïons donc en quoi ils conſiſtent, & commençons par celui de Violettes.

Sirop Violat.

Prenez une livre de Violettes épluchées, & les pilez dans un mortier avec un demi verre d'eau, afin que cela les puiſſe un peu humecter. Enſuite faites cuire quatre livres de Sucre à perlé ; & étant à cette cuiſſon vous le deſcendrez de deſſus le feu, & laiſſerez rabaiſſer le boüillon ; puis vous y mettrez vos Violettes, & délaïerez bien le tout. Vous le paſſerez enſuite par un linge bien fin, recevant vôtre Sirop dans une terrine ; & quand il ſera froid, vous le mettrez dans des bouteilles.

Pour le marc qui vous reſtera, prenez deux livres de Sure que vous ferez cuire à perlé ; & quand le boüillon ſera rabaiſſé, vous y jetterez vôtre marc, & délaïerez bien le tout, puis le mettrez dans un pot, pour vous en ſervir quand vous voudrez

faire des Pâtes & de la Conserve de Violettes, comme il a été dit ailleurs.

Les meilleures Violettes pour cela, sont celles qui sont d'un violet vermeil, & non pâle, & d'une odeur tres suave; il les faut cueillir le matin qu'il n'ait pas plu, & auparavant que le Soleil ait dissipé leur vertu.

Autre maniere.

C'est une infusion de Fleurs de Violletes, qui se fait en prenant quinze livres d'eau chaude, dans quoi l'on verse six livres de Viollettes. On les fait infuser pendant huit heures dans un pot de terre verni, dont lembouchure soit étroite, afin qu'étant bien bouché la vertu & l'odeur ne s'exhalent pas. Cette eau étant réchauffée vous l'exprimerez; vous y mettrez derechef pareille quantité de fleurs, que vous laisserez infuser de la même maniere pendant huit heures, & vous l'exprimerez encore fortement. On peut ensuite y ajoûter du Sucre, comme il sera dit ci-aprés pour celui d'Oeillets, ou garder cette infusion de la sorte, comme on fait chez les Apoticaires.

Sirop de Roses.

Il se fait des deux matieres que l'on

vient de voir pour le Sirop Violat, ou bien ſuivant cette methode.

Prenez des Roſes entieres & les mettez dans un pot comme ci-deſſus, & verſez-y autant d'eau chaude ; aprés quoi vous couvrirez le pot ; & laiſſerez le tout infuſer pendant huit heures ſur les cendres chaudes. Vous les mettez enſuite dans un poëlon ou dans le même pot ſur un feu clair, juſqu'à ce que cela ſoit prêt à bouillir, puis vous l'exprimerez dans une toile neuve. Verſez la colature ſur d'autres Roſes en pareille quantité, & les faites encore infuſer ; & continuez ainſi pendant neuf jours, changeant chaque fois de Roſes. Cette infuſion peut ſe garder un an dans des phioles ſans ſe corrompre, en les bouchant de coton avec un papier double, afin de conſerver leur odeur & leur vertu.

On en peut faire de même des Violettes, mais l'infuſion ne s'en conſerve pas ſi bien.

Sirop d'Oillets.

Il faut choiſir des Oeillets bien rouges, dont vous ne prendrez que la partie purpurine. Peſez, par exemple, trois livres de Fleurs, & les mettez dans un vaiſſeau de terre verni au-dedans, & étroit d'embou-

chure. Versez par-dessus neuf livres d'eau de fontaine boüillante, & faites plonger les Fleurs dans l'eau avec une spatule de bois. Le pot étant bien couvert, vous le tiendrez sur les cendres chaudes pendant une heure, au bout de laquelle vous donnerez un petit boüillon à vôtre infusion, puis la coulerez & exprimerez. Vous la ferez ensuite chaufer, & la verserez chaudement sur trois livres de nouvelles Fleurs d'Oeillets qu'on aura mises dans le même vaisseau, aprés quoi on clarifiera cette Liqueur avec un blanc d'œuf, parmi six livres de bon Sucre que vous ferez cuire jusqu'à perlé; puis vous jetterez le tout sur un tamis, au-dessus d'une terrine, ou le passerez à travers un linge fin.

Ce Sirop est fort bon contre le mauvais air, les fiévres malignes & épidemiques, & dans les foiblesses, où il fortifie le cœur & le cerveau, étant pris seul dans une cuillere, ou dans la boisson ordinaire.

Sirop de Meures.

Il faut prendre deux livres, par exemple, de bon Sucre, que vous ferez cuire à soufflé; étant à cette cuisson, jettez-y une livre de Meures, & leur donnez huit ou dix boüillons: ensuite vous verserez

le tout ſur un tamis qui ſera au-deſſus d'une terrine ; & le Sirop que vous aurez reçû, vous le mettrez dans des bouteilles, pour le conſerver tant qu'il vous plaira, & vous en ſervir au beſoin.

Vous en pouvez faire auſſi en exprimant les Meures pour en tirer le jus, & faire cuire une livre de Sucre à la plume, & y mettre deux livres de jus dedans ; le faire cuire à Sirop & le mettre dans des bouteilles.

L'on ſçait que ce Sirop eſt d'une grande efficace pour les maux de gorge.

Sirop de Ceriſes.

Prenez quatre livres de Ceriſes bien meures; ôtez-en les noïaux; faites cuire quatre livres de Sucre à la plume, & mettez les Ceriſes dedans : vous les remettrez ſur le feu cuire douze boüillons, & aprés vous les ôterez de deſſus le feu & les laiſſerez repoſer deux heures ; enſuite vous les remettrez encore cuire dix boüillons, & les paſſerez au travers d'un tamis dans une terrine ſans les preſſer : ſi vous ne le trouvé pas aſſez cuit, vous lui donnerez encore quelques boüillons juſqu'à ce qu'il ſoit à Sirop, & le mettrez dans des bouteilles de grés ou de verre.

Autre maniere.

Ptenez ſix livres de Ceriſes, ôtez-en les noïaux, écraſez-les & les mettez dans une poële cuire ſept ou huit boüillons; enſuite paſſez-les dans un linge blanc, & en tirez le jus : vous ferez cuire ſix livres de Sucre à la plume, & mettrez vôtre jus dedans & le ferez cuire juſques à Sirop, le laiſſerez refroidir, & le mettrez dans des bouteilles.

Sirop de Groſeilles.

Prenez trois livres de Groſeilles & une livre de belles Ceriſes, ôtez-en les noïaux; preſſez le tout dans une terrine, paſſez-le au tamis, & le portez à la cave vingt-quatre heures : enſuite le paſſer à la chauſſe; ſur chopine de jus demi-livre de Sucre en poudre; le faire fondre ſur un petit feu, & lui donner quelques boüillons, & le mettre dans des bouteilles.

Sirop d'Abricots.

Mettez quatre livres d'Abricots bien meurs dans deux pintes d'eau, faites-les boüillir à grand feu juſqu'à ce qu'ils ſoient en Marmelade; enſuite jettez-les dans un tamis deſſus une terrine, puis paſſez-les à la chauſſe juſqu'à ce qu'ils ſoient bien clairs;

pesez-en quatre livres, & y mettez deux livres de Sucre clarifié, & faites cuire le tout à grand feu, jusqu'à ce qu'il soit à Sirop, & le mettez dans des bouteilles.

Autre Sirop d'Abricots.

Comme ce Sirop est sujet à s'engraisser, on n'en fait guere que pour consommer dans le tems. Pour cela prenez des Abricots bien meurs, pelez-les, & les coupez par morceaux: ensuite vous ferez cuire du Sucre à soufflé, où vous jetterez vôtre Fruit avec les Amandes écrasées; & le tout aïant pris huit ou dix boüillons, pourvû que cela soit entre lissé & perlé, vous le verserez sur un tamis, & prendrez le Sirop qui passera, pour vous en servir au besoin; il faut cinq quarterons de Sucre, sur livre de Fruit. Autrement prenez vos Abricots, que vous pelerez & fendrez par la moitié. Vous les rangerez sur des petites buchettes mises en travers sur une terrine; & à chaque couche ou rangée vous mettrez du Sucre en poudre; y en emploïant pareille quantité que ci-dessus. Vous laisserez cela de la sorte jusqu'au lendemain en lieu frais. Vous ferez chaufer ensuite un peu d'eau; & y aïant mis vos Abricots, vous verserez le tout sur un linge, pour couler cette

Eau ſans preſſer le Fruit : & cette Eau vous ſervira avec celle qu'auront rendu les Abricots dans la terrine, pour en faire le Sirop, les faiſant boüillir avec les ſoins ordinaires, juſqu'à ce qu'il ſoit cuit à perlé.

Sirop de Coins.

On le peut faire avec la râpure de chair de Coins que l'on preſſe dans un linge pour en tirer le ſuc ; & aïant depuré ce ſuc, en le laiſſant raſſëoir au Soleil, ou devant le feu, on fait cuire du Sucre à Soufflé, une livre, par exemple, ſurquoi il ſuffit de mettre quatre onces de ſuc de Coins : on mêle le tout enſemble ; & ſi cela décuiſoit trop le Sucre, on lui peut donner quelques boüillons, afin qu'il ſoit à perlé ; puis étant refroidi, vous le mettrez dans des Bouteilles.

Sirop de Grenade.

Prenez des belles Grenades aigres : en éplucher les grains les plus rouges, les écraſer & les mettre dans un vaiſſeau d'argent ; les mettre deſſus le feu, les faire cuire trois boüillons, aprés les preſſer dans une ſerviette : ſi vous en tirez une pinte vous le mettrez ſur le feu & le ferez ré-

duire à moitié ; vous ferez cuire deux livres de Sucre à la perle, & vous y mettrez la chopine de jus dedans ; vous lui ferez donner deux ou trois boüillons, & l'ôter de dessus le feu ; le verser dans une terrine : quand il sera froid vous le mettrez dans des bouteilles.

Sirop de Fleurs de Pêché.

Prenez une livre de Fleurs de Pêché, pilez-la bien & la passez au tamis : la presser dans un linge blanc, & en tirer le jus ; faire cuire une livre & demi de Sucre à la plume, & y mettre vôtre jus dedans, que vous ferez cuire trois ou quatre boüillons ; vous l'ôterez de dessus le feu, le laisserez refroidir, & le mettrez dans des bouteilles.

Sirop de Pommes de Reinette.

Il y en a de simple pour rafraîchir, & de composé pour des remedes ; ce dernier se fait avec du suc de Pommes, & des sucs épurez de Buglose, de Bourache, de Sené, d'Anis, de Safran, & de Sucre. Le simple se peut faire de ces deux manieres.

Prenez des Pommes de Reinette que vous pelerez, & couperez par tranches ou roüelles assez minces. Vous les rangerez sur des petites buchettes mises en croix &

en travers au-dessus d'une terrine ou d'un bassin, faisant un lit de Pommes, & un autre de Sucre, comme il a été dit ci-devant aux Abricots. Vous mettrez vôtre terrine dans un lieu frais passer la nuit; pendant laquelle le Sucre venant à se fondre par l'humidité, & le suc des Pommes, avec lequel il se mêlera, vous aurez le lendemain un sirop fort agréable, propre à consumer dans le tems.

Pour en garder de tout fait, on peut faire cuire les Pommes dans de l'eau, les aïant coupées par morceaux; & & quand elles seront cuites, vous les passerez & presserez pour en tirer le suc, duquel vous prendrez une pinte & une livre de Sucre, & les ferez cuire jusqu'à ce que vôtre Sirop soit à perlé, aprés quoi vous le mettrez dans des bouteilles ou phioles, que vous boucherez lorsqu'il sera froid.

Autre maniere.

Prenez six Pommes de Reinette, pelez-les & les coupez par petits morceaux; mettez-les dans une bouteille de verre, avec trois quarterons de Sucre en poudre, & trois cuillerées d'eau, la bien boucher, & la mettre dans un chaudron plein d'eau, la faire boüillir pendant

deux heures, & de tems en tems la remüer : l'ôter du chaudron, & étant froid, mettez-y un jus de Citron ; il se fera une crasse au fond, mais il faut le laisser reposer, & le verser doucement dans une terrine, prenant garde d'y mettre la crasse, & ensuite le mettre dans des bouteilles.

Sirop de Verjus.

Prenez du gros Verjus bien verd ; écrasez-le dans une terrine, passez-le au tamis, ensuite à la chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair ; faites cuire trois livres de Sucre à la premiere plume, & mettez-y six livres de Verjus ; le faire cuire à grand feu, de-peur qu'il ne vienne roux ; le faire cuire jusqu'au premier Sirop, & le mettre dans des bouteilles.

Sirop de Chicorée.

Il y a le simple & le composé, comme pour les Pommes. Ce dernier n'est que le Sirop de Chicoré simple cuit & encore chaud, à une partie de la décoction duquel, aprés qu'elle est bien clarifiée, & que le poëlon est ôté de dessus le feu, on ajoûte une infusion de Rhubarbe & de Nard-Indique. Cette décoction se fait de

racines d'Ache, de Fenoüil, d'Asperges, d'Orge, de Pissenlit, de Chicorée, de Laituë, d'Epatique, de Fumeterre & d'Houblon. On fait boüillir tout cela dans une quantité d'eau suffisante, jusqu'à ce que la troisiéme partie en soit consommée; puis on coule cette décoction, on la clarifie, & on y ajoûte du Sucre.

Le simple n'est composé que de suc de Chichorée dépuré, & de Sucre qu'on fait cuire à perlé, comme pour tous les autres.

Sirop de Sucre.

Prenez du Sucre Candi, versez dessus de l'Esprit de vin à la hauteur d'un travers de doigt, & mettez-y le feu jusqu'à ce que cela soit cuit en consistance de Sirop. Vous vous en servirez avec un heureux effet dans les maladies du poûmon & pour la toux.

Sucs de toutes sortes de Fruits.

Pour tirer le suc ou jus des Fruits, soit Meures, Groseilles, Cerises, Grenades, Coins, Citrons, Limons, & autres, il faut mettre les premiers de ces Fruits dans une toile neuve, & aprés les mettre à la presse: les autres vous les couperez par morceaux ou par roüelles, & les exprimerez de même. Vous clarifierez ensuite ces

jus, en les mettant rasseoir dans des bouteilles au Soleil pendant plusieurs jours; & quand le marc sera coulé au fond, vous verserez le reste doucement pour le passer à la chausse: On peut ensuite s'en servir pour des Sirops, ou les garder dans des bouteilles, couvrant la superficie d'huile d'Olive, que vous ôterez doucement avec du coton, quand vous vous en voudrez servir. L'Hiver vous tiendrez ces sucs en quelque lieu chaud, de-peur qu'ils ne gélent, & vous en aurez ainsi de prêts pour tous les usages que vous souhaiterez.

Sirop de longue vie.

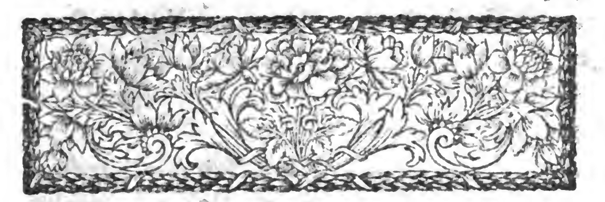
Prenez huit livres de jus de Mercuriale, deux livres de jus de Bourache, deux livres de jus de Buglose; mêlez le tout ensemble avec deux livres de Miel de Narbonne, & faites leur prendre un boüillon sur le feu, puis passez le tout par la chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair; ensuite mettez infuser à part dans trois chopine de vin blanc quatre onces de racines de Gentiane, & demi-livre de Flâme, l'une & l'autre racine coupée par petites roüelles: bouchez bien le pot dans lequel vous le mettrez infuser, & le laissez sur la cendre chaude pendant vingt-quatre heures; remüez-le de tems en tems avec une cuillere, & aprés vous

le passerez au travers un linge blanc sans les exprimer, & mêlerez l'infusion avec le jus d'herbes, & faire cuire le tout en consistance de Sirop.

Il faut remarquer que la livre du jus fait une chopine de Paris, & il faut que le tout soit reduit à une pinte, & la moitié d'un demi-setier mesure de Paris : ce Sirop se prend une cuillerée le matin à jeun ; il ne peut souffrir aucune corruption, ni mauvaise humeur dans le corps humain, les évacuant doucement par le bas : c'est un veritable remede contre toutes sortes de maladies internes, même pour la Goutte, chaleur des entrailles, douleur d'estomac, les Sciatiques, Vertige, migraine ; & est tres-excellent pour le poûmon gâté : Ce Sirop se fait dans le mois de May.



NOUVELLE



NOUVELLE INSTRUCTION POUR LES FRUITS.

Où l'on apprend à connoître la qualité, le merite, & la maturité de toutes sortes de Fruits cruds, avec la maniere de les servir.

CHAPITRE PREMIER.

De l'utilité & dessein de cette Instruction.



Uelques magnifiques & abondans que soient les grands Regales, on peut dire qu'ils ne sont point complets, si de beaux & bons Fruits n'en relevent l'éclat, & n'en laissent une grande idée dans l'esprit des Conviez. Il

ne suffit donc pas d'avoir parlé des Confitures & des Liqueurs, où l'Art apporte son industrie à preparer tant de délicatesses de bouche : Il faut aussi considerer ces productions de la nature telles qu'elle nous les donne, puisqu'elles sont d'un si grand prix & d'un si grand secours ; ce qui fait qu'elle a été soigneuse de propuire un nombre infini de toutes sortes de Fruits, en sorte que l'Homme en peut trouver dans tous les païs habitez, & dans toutes les Saisons.

C'est à lui à en faire un juste choix, suivant qu'ils sont plus ou moins exquis ; & c'est à quoi l'on espere de contribuer dans ce Traité, où nôtre dessein est de marquer les meilleures especes de Fruits à manger cruds, l'usage qu'on peut faire des autres, le degré de maturité auquel on les doit cueillir ou manger, les precautions qu'il faut prendre pour les conserver, & beaucoup d'autres particulatez, qui feront plaisir, non seulement aux Sommeliers & Officiers preposez à la garde ou à l'achat des Fruits necessaires pour leur Dessert, mais encore à tout ce qu'il y a d'honnêtes-gens & de particuliers qui mettent en cela leur curiosité, soit pour leur interêt, ou pour leur satisfaction.

Et parce que sous le nom de Fruits,

on entend generalement tout ce qui est Fruit de Jardinages, on ne parlera pas seulement ici de ceux que donnent les Jardins fruitiers, & qui viennent à des Arbres : On y comprendra encore tous les petits Fruits, comme Fraises, Framboises & Groseilles ; même les Melons, Concombres & autres, qui sont de la dépendance des Jardins potagers : ceux-ci, par le rapport qu'ils ont aux Salades, dont nous traiterons ; & les Melons, parce qu'il est certain que dans le genre de Fruits, il n'en n'est guere de plus excellent.

Outre les connoissances qui peuvent aider à faire un bon choix sur toute ces choses, & à s'en bien acquitter, on apprendra à les ordonner avec propreté ; & ce sera un nouveau plaisir pour la vûë, de trouver ainsi la bonté & la beauté des Fruits d'intelligence l'une avec l'autre, & parfaitement bien menagées ; ce qui fera beaucoup d'honneur à l'Officier qui les aura rangez avec tant de simetrie. Et en effet, quoi de plus agreable que de voir ces piramides, qui par la diversité de couleurs, de figures & d'especes de Fruits dont elles sont composées, font la plus belle décoration des tables ; sur tout lorsque d'ailleurs, ils ont tous assez de bonté pour embarasser les gens delicats à juger du meilleur ; comme

cela peut arriver dans les mois de Juillet & d'Août pour les fruits d'Eté, & dans les mois d'Octobre, Novembre & Decembre, pour ceux d'Automne & d'Hiver ?

Dans les grandes Maisons où ces Piramides sont en usage & necessaires, il faut une grande application pour en pouvoir fare en chaque saison de l'année, qui aïent cette beauté exterieure, & qui soient en même tems composées de bons Fruits : Mais si l'on est reduit à y emploïer des Fruits qui aïent plus de parure que de merite, il ne faut du moins pas oublier de les accompagner de quelques hors-d'œuvres ou corbeilles pleines des principaux Fruits de la Saison, qui soient également beaux & meurs ; afin que tandis que la Piramide s'en retournera saine & entiere, sans avoir souffert aucune atteinte dans sa simetrie, ni dans sa construction, le goût puisse s'en dédommager sur ces autres, que la corbeille aura presentez.

On verra plus en détail ce qu'on peut observer là-dessus, dans divers modéles que l'on donnera pour des Desserts en differentes Saisons ; il faut parler premierement de la qualité de chaque Fruit, & en donner des Descriptions particulieres, en suivant à peu prés le même ordre que nous avons fait pour les Confitures, qui est

celui de leurs Saisons, aprés neanmoins que nous aurons vû en general, tous ceux que la Nature nous donne dans les differens mois de l'année.

CHAPITRE II.

De l'ordre & succession des Fruits dans tous les mois de l'Année.

LEs Fruits se peuvent diviser en quatre Saisons: l'une est celle d'Eté, qui est la premiere, & qui commence au mois de Juin, & finit à l'entrée de Septembre: l'autre est la Saison des Vacances, qui comprend la premiere partie d'Automne, & finit à la saint Martin: La troisiéme s'étend jusqu'à Noël, & comprend ainsi la seconde partie d'Automne; Et la derniere Saison est celle d'Hiver, qui commençant en Janvier, continuë jusqu'aux Fruits rouges du mois d'Avril.

Le tems de la maturité de ces Fruits n'est pas le même par-tout, & cette difference provient de la mesure de chaleur qui domine en chaque climat; il y en a où les Fruits meurissent beaucoup plûtôt qu'en d'autres: tels sont l'Italie, la Provence, le Languedoc & la Gascogne. Dans ces païs

on y voit meurir en Juin & en Juillet; des Fruits que nous n'avons qu'au mois d'Aoust & Septembre; mais aussi par un autre avantage, comme dans ces Provinces plus meredionales, tous les Fruits d'Automne & d'Hiver sont presque passez, quand à peine les nôtres commencent de meurir; en récompense nous sommes souvent dans l'abondance, lorsqu'il ne leur reste plus rien.

C'est avec cette proportion qu'il faut prendre ce que nous allons marquer du tems & de la maturité de chaque Fruits; observant encore qu'elle est aussi quelquefois plus ou moins avancée, même dans un seul climat, suivant la qualité des terres, des expositions & des années, qui se trouvent plus ou moins chaudes, sont par consequent plus hâtives; en sorte qu'on a quelquefois de certains Fruits prés d'un mois plûtôt qu'on n'a pas en d'autres années qui sont plus froides & plus humides

L'Art est d'ailleurs d'un grand secours pour nous faire joüir de ces dons de la Nature beaucoup avant leur Saison, soit par les soins que des curieux prennent pour en avoir de Précoces, soit par le moïen du Sucre, qui corrigeant la verdeur que les Fruits ont encore, nous procure le plaisir

de la nouveauté, par une assez longue anticipation, comme il est facile de le voir en conferant le détail où nous allons entrer pour les Fruits cruds, avec celui que nous avons fait au Chapitre III. de la premiere Partie, touchant le tems auquel on les peut servir au Sucre.

May.

Il n'y a que les Fraises qui commencent à meurir dans ce mois, & ce sont elles qui ouvrent cette belle & riche carriere, qui doit faire l'ornement, & un des plus grands plaisirs des meilleurs Regales dans chaque Saison de l'Année.

Juin.

Ces Fruits se mettent à donner en abondance dés l'entré de ce mois. Les Cerises Precoces viennent presqu'aussi-tôt, & en même tems, les Framboises, les Groseilles, Guignes & Cerises hâtives; comme aussi des Bigarreaux, & des Griottes. Il y a encore des Abricots hâtifs, & quelques Poires, sur-tout celles de petit Muscat; & les Melons sur couches, commencent à se joindre à cette grande varieté, qui doit durer avec encore plus de satisfaction pendant le mois suivant.

Juillet.

Ce mois, qu'on appelle vulgairement le mois des Fruits rouges, nous donne en effet de tous ces Fruits fort amplement : & lorsqu'ils viennent à cesser, les Cerises tardives & les Bigarreaux leur succedent, & sont accompagnez des Melons; d'une assez grande abondance des premieres Figues, de beaucoup d'Avant-Pêches, d'Abricots, de Prunes, sçavoir la jaune & la Cerisette; de Poires-Madeleines, Cuisse-Madame, Blanquets des trois especes, Orange verte, Bourdon, Rousselet hâtif, Muscat-Robert, & Poires sans peau. Il y a aussi déja de la Calville d'Eté, & du petit Muscat : ainsi l'on a dequoi remplir le plus grand & le plus magnifique Dessert qui se puisse presenter dans cette Saison.

Août.

On continuë d'avoir au commencement de ce mois une grande abondance de Cerises tardives, de Bigarreaux, de Figues & d'Abricots. Les Melons de pleine terre se joignent avec ceux des couches, & durent jusqu'à la fin du mois, où l'on a aussi des Poires de Robines, des Bon-Crétien d'Eté musqué, des Poires d'Epargne, des Cassolettes; des Fondantes de Brest, des Rousselets

ſelets & autres. Parmi les Pêches on a des Madeleines, des Mignonnes, des Bourdins, des Roſſannes, des Alberges, des Pêches de Troies & Pêches-Ceriſes : mais c'eſt principalement le grand regne des bonnes Prunes, qui ſont le Perdrigon blanc & violet, la Prune Roïale, la Diaprée violette, la Sainte-Catherine, la Reine-Claude, la Prune d'Abricot, & la Rochecourbon, les Maugerou, Mirabelles, & Imperiales, les Damas blancs, noir, rouge, violet & gris, tous differens par leur groſſeur & leur figure, comme auſſi par leur maturité plus ou moins avancée.

Septembre.

Si tant de Prunes excellentes ont fait les richeſſes du mois d'Août, celui-ci a un autre avantage, par l'abondance des Pêches qui y regnent, & qu'on peut ſervir à chaque Repas par grandes piramides. Outres les Mignonnes & les Madeleines blanches & rouges, qui ont déja paru, on a les Chevreuſes, puis les Pêches violettes, les Admirables, les Pourprées, les Perſiques, les Bellegardes, les Blanches d'Andilli & les Brugnons, qui meuriſſant chacune ſuivant l'ordre que la Nature a établi entre elles, rempliſſent ſucceſſivement toutes les parties du mois avec une grande ſa-

tisfaction. On a outre cela du Chasselas, du Raisin de Corinthe des trois especes, du Cioutat, du Maroc, abondance de Muscats, & plusieurs autres bons Raisins. Les Prunes tardives viennent encore sur les rangs; sçavoir les Damas noirs, les Imperatrices, les petits Perdrigons & les tardifs : & avec de secondes Figues, on a encore du Rousselet, quelques Poires de Beurré, des Bergamotes, des Fondantes de Brest, & autres.

Octobre.

Les secondes Figues qui ont commencé sur la fin du mois precedent, continuent avec plus d'abondance durant celui-ci, de même que beaucoup des autres Fruits. Il reste entre autres des Admirables & des Pourprées; outre lesquelles viennent les Pêches Nivettes, les Blanches d'Andilli, les Violettes & Jaunes tardives, les Jaunes lices, les Pavis de Ramboüillet & de Cadillac, & les Pavis jaunes & rouges. On a aussi toûjours plusieurs bons Raisins, sçavoir le Muscat ordinaire & le Muscat long, autrement Passe-musqué; le gros Roïal noir, les Genetins, Chasselas, Malvoisies, Corinthes, Expitants, Raisins Grecs & autres. On a de plus, des Poires exquises de plusieurs sortes; comme Beur-

rez gris, Doïennez, Bergamotes, Poires de vigne, Muſcat Fleuri, Vertes-longues, Creſanes, Marquiſes, Meſſire-Jean, Petit-Oin, &c.

Novembre.

Tandis qu'on ſe voit privé dans ce mois des Fruits à noïau & autres qui meuriſſent ordinairement ſur l'arbre, ceux à qui la Serre acheve de donner une parfaite maturité, nous viennent dédommager heureuſement de cette perte; ainſi l'on a non ſeulement du Muſcat long & du Chaſſelas, ſi l'on a eu ſoin de les cueillir avant les gelées; comme auſſi beaucoup des Poires qui ont paru dés l'autre mois: mais on en voit encore de nouvelles eſpeces égales en merite, ſçavoir les Poires d'Epine & de Leſchaſſerie, l'Ambrette, la Saint-Germain, les Paſtourelles, Virgoulées, Saint-Auguſtin; & pour ceux qui aiment les Poires Caſſantes, il y a le Bon-Chrétien d'Eſpagne, les Amadotes, Martin-ſec, Rouſſelets d'Hiver, & autres. On a de plus à l'égard des Pommes, les Calvilles d'Automne & quelques-unes de blanches, même des Fenoüillets, & des Courpendus qui commencent à meurir.

Decembre.

Les mêmes especes de Poires durent encore dans ce mois, suivant le fond où elles sont provenuës ; & de même des Pommes, outre lesquelles on a les Reinettes blanches & grises, & les Pommes d'Api, qui toutes ensemble conservent leur rang dans les mois suivans, avec encore quelques Raisins, qui quoi qu'un peu fanez ne laissent pas d'être fort bons, tant qu'ils ne sont point atteints de pouriture.

Les Officiers & Sommeleirs qui ont du Fruit en garde & le soin d'une Serre, la doivent visiter souvent dans ce tems-ci ; parce que les principaux Fruits de l'arriere-saison se pressent si fort de meurir, qu'il en mollit & en pourrit une grande quantité ; ce qui fait que l'on tombe insensiblement dans la disette.

Janvier.

On n'a en effet dans ce mois que quelques-unes des Pommes & Poires qui ont si bien fait leur devoir les deux mois precedens, selon qu'une année tardive, ou des terres un peu grasses & fortes leur avoient donné des défauts qu'elles ont eu plus de peine à vaincre dans la Serre ; c'est-à-dire, qu'on a encore quelquefois d'excellentes

Poires de Virgoulée, des Ambrettes, quelques Leſchaſſeries, & peut-être quelques Epine & Saint-Germain ; comme auſſi du Martin-ſec, du Colmar & de Saint-Auguſtin ; & de plus, le Muſc d'Hiver, les Poires de Citron, le Bon-Chrétien d'Hiver & le Portail : & à l'égard des Pommes on continuë d'avoir celles d'Api, les Reinettes, le Courpendu, le Fenoüiller, & les Calvilles.

Fevrier, Mars & Avril.

Mais on eſt réduit ici à une diſette bien plus grande ; car ſans le ſecours des Oranges & des Citrons, & principalement ſans les Confitures tant ſeches que liquides, on n'auroit qu'un Deſſert aſſez dégarni durant tous ces trois mois, puiſqu'il ne reſte que quelques Pommes, & des Poires à cuire, ſçavoir les Doubles-fleurs, Donville, Angobert, &c. quelques autres fort mediocres, telles que ſont les Saint-Lezin & les Bugi ; & pour de bonnes, les ſeuls Bons-Chrétiens, que la Nature ſemble avoir reſervez pour les derniers, afin de maintenir juſqu'à ſes nouvelles productions la gloire qui eſt dûë à ſa prévoïance continuelle en faveur de l'Homme.

Voila comme un Tableau de tous les Fruits dont on peut composer un Dessert dans chaque mois de l'année ; ce qui sera fort facile, si l'on a recours en même tems à la description pareille que l'on a donnée au sujet des Confitures : puisqu'on trouvera dans l'une & l'autre assez d'especes pour remplir avantageusement ce Service, de quelque étenduë qu'il puisse être. Il s'agit maintenant d'entrer dans un détail plus particulier sur chaque Fruit ; & c'est ce que nous allons faire, en marquant ceux qui sont les meilleurs pour être mangez cruds, ceux que le Sucre ou la cuisson doivent corriger, & le point de leur maturité ; en quoi nous suivrons l'ordre des especes, & non plus celui des saisons, auquel on vient de satisfaire.

CHAPITRE III.

Des Fraises, Framboises, & Groseilles.

NOus joignons ces trois Fruits ensemble ; parce qu'outre qu'ils sont, pour ainsi dire, d'une même saison, ils sont encore si communs & si connus, qu'il n'y a pas lieu de s'arrêter beaucoup à les décrire.

A l'égard des Fraiſes, l'on ſçait qu'il y en a de blanches & de rouges; c'eſt le fruit le plus delicieux de ſa ſaiſon, qui commence dés le mois de Mai; & il y en a même qui par induſtrie & par des réchaufemens, en ont quelquefois dés la fin de Mars. Les blanches ne ſont bien meures que quand elles ſont devenuës jaunâtres: & pour les autres elles ne ſont point entierement bonnes que quand elles ſont parfaitement & univerſellement rouges, & l'œil en eſt le juge. Celles qui ſont d'une groſſeur conſiderable, ſont les ſeules dont on doive faire quelque cas; on les ſert par baſſins & par grandes porcelaines, les aïant lavées dans du vin ou de l'eau, avant que de les poudrer de Sucre; & dans cette abondance elles produiſent une odeur agreable qui charme tout le monde.

Parmi les Framboiſes il y en a auſſi de blanches & de rouges; c'eſt un fruit également odorant & délicat qui ſe joint aux Fraiſes vers la mi-Juin. On les ſert de la même maniere, aprés les avoir épluchées, à moins qu'on ne veüille glacer des unes & des autres, comme on fait plus communément des groſeilles. A l'égard des Framboiſes qu'on doit choiſir pour confire, on l'a marqué à l'article des Framboiſes. Ces fruits ne ſont point aſſez meurs, ſi leur

queuë y tient beaucoup ; & c'est une autre regle pour juger du point auquel on les doit manger, pour le faire avec plus de plaisir.

Les Groseilles se servent dans la même saison, & durent davantage, c'est-à-dire, tout le mois de Juillet. Il y a les rouges & les blanches ou perlées, qu'on appelle de Hollande, & qui font de belles grapes que l'on sert glacées. Pour cela il n'y a qu'à les plonger dans du blanc d'œuf ; ensuite les mettre dans du Sucre en poudre, & les y rouler de tous côtez, afin qu'elles prennent autant de Sucre qu'il est possible : aprés quoi on les met secher à l'Etuve sur des tamis ou autre chose, ou bien au Soleil ou devant le feu.

Autre maniere de blanchir les Groseilles, Cerises & autres Fruits rouges cruds.

Battez quelques blancs d'œufs dans une écuelle avec un peu d'eau de fleurs d'Oranges ou d'autres Eaux, puis choisissez de belles grapes de Groseilles & de belles Cerises, ausquels vous couperez la moitié de la queuë : vous les tremperez dans vos blancs d'œufs battus ; ensuite vous les manierez un peu dans vos mains pour qu'il n'y reste pas tant de blanc d'œuf sur le fruit, & les jetterez dans du

Sucre en poudre fin que vous aurez fait chaufer sur la cendre chaude dans un plat d'argent, & retournerez bien vôtre fruit dedans ; puis vous les dresserez proprement sur vos corbeilles, ou dans des Porcelaines, & les servirez : vous en pouvez faire de même des Marons, à l'exception qu'il faut qu'ils soient cuits & netoïez de leur peau.

CHAPITRE IV.

Des Cerises, Griottes, Bigarreaux & Guignes.

CEs Fruits sont encore assez connus par-tout, pour n'être pas necessaire d'en faire de grandes descriptions. Ce qu'il y a seulement de particulier, c'est qu'il y a des Provinces, comme le Poitou, l'Angoumois & le Dauphiné, où l'on appelle Guignes ce que nous nommons Cerises ; Guindoux, ce que nous appellons Griottes ; & Cerises, ce qui passe parmi nous pour Merises.

On commence d'avoir des Cerises Précoces dés le mois de Mai ; mais elles ne paroissent gueres que dans des Porcelaines & en petite quantité ; aussi faut-il convenir

que c'est la nouveauté du Fruit, qui fait alors tout leur merite, soit pour les servir cruës, soit pour en faire des compotes; n'y aïant pas d'apparence que d'être aigres, avoir peu de chair, un gros noïau & la peau épaisse, ce soient des qualitez qui les puissent rendre recommandables en elles-mêmes.

Parmi les autres especes de Cerises, il y en a qui sont encore un peu hâtives, & ce sont le moins bonnes; d'autres plus tardives, qui sont aussi plus douces & meilleures, soit pour la Compote & la Confiture, soit pour être servies cruës. Il y a sur tout les belles Cerises de Montmorenci, qui sont les plus grosses, & la Cerise à courte queuë qui est fort douce, ferme & agreable au goût.

Pour ce qui est des Guignes, dont il y en a de blanches, de rouges & de noires, elles ne valent pas la peine d'être presentées devant des personnes de qualité & d'un peu de goût, à cause qu'elles sont trop fades; à moins que ce ne soit pour la seule parade dans un tems où l'on n'est pas encore fort riche en Fruits, étant assez hâtives.

Le Bigarreau est d'un plus grand merite; sa chair ferme & croquante lui

donne un des principaux rangs dans cette saison, où ils laissent passer la plus grande presse des autres Fruits. Ils sont bons à servir & à manger dés qu'ils sont à demi-rouges. Mais il n'en est pas de même de la Griotte, qui est une espece de grosse Cerise noirâtre assez ferme, tres-douce & excellente; elle n'est dans la perfection de sa maturité, que quand elle est presque noire.

Nous ne disons rien des Merises, parce que ce sont des Fruits sauvages, encore plus indignes de paroître dans les bonnes tables que les Guignes.

A tous ces Fruits, quelques meurs qu'ils soient, la queuë ne s'en détache pas, ni de la branche qui les a produits; ils s'y fanent, & se sechent plûtôt que de tomber. Les marques de leur maturité ne sont donc que ce rouge qui les envelope partout, en commençant par l'endroit qui a été immediatement frappé des raïons du Soleil; & quand petit à petit cette couleur s'est répanduë par-tout, c'est le point auquel il les faut prendre; car quand ce rouge vif vient à se changer en un rouge obscur, à la reserve des Griottes, c'est pour lors que la corruption commence à s'y declarer.

On sert de ces Fruits cruds differem-

ment, sans parler des confitures qu'on en peut faire : dans le commencement, lors que les Cerises hâtives n'ont pas encore beaucoup de chair, & dans la suite aussi, on les peut glacer, en les plongeant dans du blanc d'œuf, aprés avoir coupé l'extremité & gros bout de la queuë. Ensuite on les met dans du Sucre en poudre, & on les tourne, afin qu'elles se chargent de Sucre de tous côtez ; aprés quoi on les fait secher sur des tamis à l'Etuve ou au Soleil; & étant seches on les peut replonger & glacer une seconde fois. Vous les dressez ensuite en Piramides avec la main, le plus proprement & le plus adroitement qu'il est possible, à quoi vous avez beaucoup plus de facilité quand on les veut servir nuës, en observant ce qui suit.

Il faut avoir des manieres d'entonnoir de fer-blanc en forme Piramidale, de diverses grandeurs, suivant les Porcelaines où vous les voulez placer. Vous mettez au fond une Cerise pour la pointe, dont la queuë soit dressée contre vous : au second rang, vous en mettez trois ; au troisiéme quatre ou cinq, & ainsi jusqu'à la fin, suivant la capacité de vôtre moule, couchant les manches ou queuës en travers & contre le milieu, que vous garnissez à mesure de quelques méchantes feüilles hachées, parce

que vôtre Fruit ne reste que sur le bord. Pour orner ces Piramides, on y entremêle des rangs de Fleurs qui aident à les soûtenir, faisant, par exemple, un rang de Fleurs aprés deux ou trois rangs de Cerises. Le tout étant ainsi bien dressé & bien solide, vous posez vôtre Porcelaine sur l'entrée du moule; & aïant renversé l'un sur l'autre, vous retirez doucement vôtre moule, qui laisse la Piramide fort bien dressée, & fort propre.

Il y a encore une tres-belle maniere de l'embellir par le moïen de l'ouvrage de Caramel, dont on a marqué la maniere, page 223. 224. & 225. l'on peut dresser & de même les Piramides de Bigarreaux & de Griottes.

CHAPITRE V.

Des Amandes, Abricots & Azerolles.

IL n'y a gueres plus de choses à dire sur ces deux especes de Fruits que sur ceux dont on vient de parler. Tout le monde connoît, par exemple, le goût, la figure, la couleur & la grosseur des Abricots. On en fait à la verité quelque cas; mais c'est plus pour les Confitures, tant seches que

liquides, que pour manger cruds, n'étant pas des Fruits assez delicieux pour en manger beaucoup, quoi qu'on en puisse garnir un Dessert, où ils sont du moins un fort joli effet, par leur vermillon & leur coloris, sur tout ceux qui sont venus à des Espaliers, qui en échange ont moins de goût que ceux qui viennent en pleins arbres.

L'Abricot hâtif, qui a la chair blanche, donne dés l'entrée de Juillet; mais il n'en est pas meilleur. Les Abricots ordinaires & jaunes viennent aprés sur le milieu du mois; & ils sont merveilleux pour les Compotes, le feu & le Sucre y réveillant un certain parfum qu'on ne trouve point dans le crud

Il y en a encore une autre espece en certaines Provinces, dont l'amande est douce & la chair blanche; & ce qu'il y a de particulier, c'est qu'à l'égard de ce Fruit, ceux qui dans des années chaudes restent long-tems sur les arbres, y acquierent presque la même perfection que ceux que l'on confit au Sucre, aprés avoir perdu une certaine aigreur qui leur est naturelle.

La maturité des Abricots se connoît, non seulement au beau coloris qu'ils ont d'un côté, & à leur chair jaunâtre de l'autre,

mais encore à ce qu'ils quittent leur queuë facilement. On en peut faire des Piramides, en les tournant du côté de ce coloris.

Pour ce qui est des Amandes, c'est un Fruit agreable que l'on mange vert & dans sa fraîcheur les mois de Juillet & d'Août; on en dresse seulement quelques Porcelaines; & elles ont déja paru confites & en compotes long-tems auparavant.

L'Azerolle est une espece d'Epine blanche, qui fait son Fruit semblable en couleur & en figure au Fruit de cette Epine blanche; mais il est une fois plus gros: l'œil en est fort grand & fort ouvert, la queuë courte, menuë & enfoncée, la chair jaunâtre & un peu pâteuse, aïant deux assez gros noïaux: on en peut aussi servir quelques Porcelaines quand elles sont en maturité, pour ceux à qui elles plaisent. Passons à des Fruits plus considerables.



Brugnoles ; quelques-unes ſont trop ſeches, comme le Damas muſqué, le Moïeu, la Prune d'Ambre & de Taureau, la Brugnole, la Rhodes ; quelques autres ont la chair un peu dure, comme la Date ; & quelques autres enfin ſont ſujettes à être verreuſes, par exemple, les Imperiales, beaucoup de Damas & de Diaprées.

La difference des Prunes ne conſiſte pas ſeulement en ces qualitez ; elles ſont auſſi differentes en figure & en couleur, outre que les unes quittent le noïau, & les autres non ; ce qui n'empêche pas qu'une Prune ne puiſſe être bonne : au lieu que ſi elle eſt mauvaiſe, elle n'en eſt que plus mépriſable ne quittant pas le noïau.

Quant à la figure, les unes ſont un peu longuettes, comme les Perdrigons, les Sainte-Catherine, les Diaprées, les Mirabelles, le Damas violet long, la Datille, la Mignonne, les Moïeux de Bourgogne, la Rhodes, &c. d'autres ſont rondes preſque quarrées & plates, comme la Reine-Claude, le Damas blanc, le violet de gris, le vert, le muſqué ; les Cериſettes, le Perdrigon de Cernai, la Roïale, le Cœur de Pigeon, les Brugnoles, le Drap d'or : & d'autre encore plus longues que

les premieres, comme l'Imperiale, la Date, l'Isle-vert, le Roignon de coq. Tout cela ne rend point cependant une Prune plus consierable ou digne de rebut, si elle ne peche point par quelques-uns des défauts ci-dessus. La couleur n'y fait rien non plus, y en aïant de bonnes & de mauvaises de toutes les couleurs.

Ces couleurs sont ou blanches jaunâtres, comme le Perdrigon blanc, le Damas blanc, les Sainte-Catherine, les Prunes d'Abricots, les Mignonnes, Reine-Claude, Drap d'or, grosse Date ou Imperiale blanche : ou violettes tirant sur le rouge, comme les Perdrigons violets, les Roche-courbon, l'Imperiale, le Damas long & rond, la Roïale, la Diaprée violette, le Cœur de Bœuf : ou vertes, comme l'Isle-vert, le Damas vert, la Castelane : ou grises, comme le Damas gris; ou rouges, comme les Cerisettes, la Prune Morin, la Datille ; ou violettes tirant sur le noir, comme sont les Brugnolles, le gros Damas violet de Tours, le Saint-Julien : ou noires, comme les Prunes de Rhodes, les Damas noir tardif & hâtif, le Damas musqué, le Cœur de Pigeon.

Mais si les Prunes ne tirent point de merite particulier de ces differentes couleurs, elles servent au moins pour l'orne-

ment ; & les Violetes rouges l'emportent principalement ſur les autres : ſi-bien que les diſpoſant avec propreté ſuivant leurs couleurs, cela fait un fort bel effet.

Vous obſerverez que toutes les Prunes qui ſont bonnes cruës ſont auſſi pour l'ordinaire fort bonnes cuites, ſoit à faire des Pruneaux, ſoit pour des Compotes : mais il y en a qui ne ſont bonnes que cuites ; & parmi celles-là, quelques-unes ſont particulierement bonnes en Pruneaux, comme les Roche-courbon, & les Sainte-Catherine ; & d'autres ont leur principal merite en Compote, comme les Moïeux, les Caſtelane, les Iſle-vert, les Mirabelles, les Brugnoles & le Drap d'or.

Il ſeroit à ſouhaiter que toutes les bonnes prunes quittaſſent le noïau bien net ; mais bien loin de là, il y a des Perdrigons qui en meuriſſant & acquerant leur derniere perfection, s'attachent extrémement au noïau ; & les Roche-courbons, qui ſont les Prunes les plus ſucrées que l'on ait, ne le quittent nullement. Il y en a auſſi beaucoup de mauvaiſes ou de mediocres, qui ne le quittent point, par exemple, les Moïeux, l'Iſle-vert ; le Saint-Julien, la Norberte, la Caſtelane, l'œil de Bœuf noir, & la Prune d'Ambre. Celles qui quittent le mieux ſont preſque

tous les Damas, dont le nombre est fort grand.

La plus hâtive des Prunes est la Cerisette, qui est de deux sortes, l'une blanche & l'autre rouge : les autres suivent aprés, & donnent le plus dans le mois d'Août On a principalement les deux sortes de Perdrigon, le blanc & le violet, la Prune Roïale, le Drap d'or, la Prune d'Abricot, la Sainte-Catherine, la Diaprée violette, la Roche-courbon, les Reines-Claudes & les Damas ; & de plus, les Maugerou, Mirabelles, Imperiales & autres. Les Prunes tardives sont les Imperatrices, les Damas noirs, les petits Perdrigons, les Perdrigons tardifs.

Le Perdrigon violet qui se mange vers la mi-Août, est des plus considerables : ce sont des Prunes assez grosses & longues, qui sont des plus fleuries par-dessus leur coloris violet tirant au rouge, & merveilleuses pour leur chair fine, leur eau sucrée, & leur goût relevé.

Le plus grand usage de la Prune de Sainte-Catherine, est de servir en Pruneaux ; mais elle ne laisse pas d'être assez bonne à manger cruë, quand on lui a donné le tems de meurir, tellement qu'elle en de-

vienne ridée autour de la queuë. C'eſt, comme on l'a déja dit, une Prune blanche jaunâtre, longuette, aſſez groſſe, & qui quitte le noïau fort net.

La Prune d'Abricot eſt encore meilleure à manger cruë. Il y en a de pluſieurs eſpeces; la jaune qui eſt groſſe & longue eſt la moindre, étant ſeche; la rouge eſt plus groſſe, aſſez ſemblable à l'Imperiale, mais plus en cœur, elle a le goût d'Abricot; & la blanche, qui eſt groſſe & ronde, a un goût exquis & des plus relevez.

La Prune de Roche-courbon, ainſi appellée d'un Village prés de Tours, eſt des plus ſucrées. Les Mirabelles, qui ſont petites, blanches & un peu tavelées, ſont auſſi aſſez bonnes cruës; mais elles ſont principalement excellentes pour la Confiture, ſoit à garder, ſoit à manger ſur le champ, demeurant en ſon entier étant confite, & aïant un goût muſqué & fort relevé.

L'Imperatrice eſt une eſpece de Perdrigon violet tardif, qui ne meurit qu'en Octobre, & eſt tres-bon. Parmi les Damas on eſtime particulierement le rouge, ou le violet rond, le gros blanc, le noir tardif, & le gris. Les autres eſpeces de Prunes qui ſont également bonnes cruës

neaux, outre les Sainte-Catherine, on a les Brugnoles, les Diaprées rouges de Roche-courbon, l'Imperiale rouge, les Prunes Dates blanches & rouges, qui se gardent long-tems sur l'arbre & cueillies, aïant la chair ferme & solide, & la Norberte qui est comme un petit Damas noir tardif.

On connoît qu'une Prune est bien meure, lors qu'outre la fleur d'une belle couleur qu'elle doit avoir & qui contente les yeux, on la trouve encore moëlleuse à la toucher doucement, & que la queuë s'en détache, & que la Prune est même un peu ridée & fanée de ce côté-là. Les principales, dont la beauté consiste à avoir ce teint fleuri, qui excite l'appetit des plus moderez, veulent être cueillies fort délicatement.

On envoïe des Prunes d'Abricot de Tours à Paris par le Messager, les mettant dans une boëte pleine de hoüate, & chacune envelopée encore separément avec de la hoüate; mais cet expedient est cher.



ſucrées, & ont un goût plus relevé, quoiqu'un peu plus petites que les premieres; parce qu'aïant été nourries dans la chaleur de l'Eté, elle ont attiré un ſuc plus cuit & mieux perfectionné; au lieu que les Figues-fleurs aïant eſſuïé tout le froid & les pluïes ordinaires au Printems, ne peuvent avoir acquis de ſi bonnes qualitez

C'eſt un défaut qui n'eſt particulier qu'à ces Climats; car dans les Païs chauds, les Figues y meuriſſent toutes également; & c'eſt pour eux un aſſez grand avantage, par le debit que l'on y fait de celles que l'on confit ou qu'on fait ſecher, pour en faire part aux autres Provinces où elles ſont & plus rares & moins exquiſes.

Celles dont on fait donc ici plus de cas, ſont principalement de deux ſortes: ſçavoir, les groſſes blanches, dont il y en a de rondes & de longues; & ces dernieres ſont ſur tout admirables pour la fin de l'Automne, quand la ſaiſon eſt aſſez favorable pour les faire meurir; outre qu'elles ne ſont pas ſi ſujettes à crever du côté de l'œil, que les rondes, parce qu'elles reſiſtent mieux à certaines pluïes chaudes qui font tellement gonfler ces dernieres, que l'œil venant à s'ouvrir, elles

en perdent la plus grande partie de leur parfum & de leur douceur.

La grosse Violette longue, appellée Goureau, Figue Poire ou de Bordeaux, est entre les autres especes, la plus mauvaise de toutes, aïant le grain fort gros qui la rend plus seche : la plate vaut un peu mieux; mais c'est toûjours un Fruit assez petit, peu délicat, peu sucré & peu moëlleux, qui sont neanmoins les qualitez d'une bonne Figue.

La noire, ainsi appellée du teint rouge-brun dont elle est colorée au dehors, est une des principales aprés les deux premieres; elles est assez longue & assez grosse & fort sucrée, quoiqu'un peu plus seche que les bonnes blanches.

La grosse jaune, dite l'Incarnadine, à cause qu'elle est un peu teinte & carnée en dedans, de couleur de Grenade, est encore assez délicate ; de même que la Figue verte, dite la Verdalle ou Figue d'Espagne, qui a la queuë fort longue, la chair vermeille, & des plus relevées.

La Bourjassotte, qui est assez grosse & plate, & dont le teint est noirâtre ou d'un violet obscur, & rouge en dedans, est tres-bonne quand elle peut meurir en Automne, quoique son grain soit assez grossier ; on estime aussi l'Angelique, qui est violette,

longue & peu grosse, & qui a la chair rouge.

La Figue grise, appellée Mellette en Gascogne, l'a de même, & au dehors elle approche plus du tané que du violet ; elle est grosse, & l'on en fait encore assez de cas.

La petite Figue Mignonne est d'un violet brun seulement un peu foüetté de gris. Elle est fort rouge en dedans, & passe pour une des bonnes. Celle qu'on appelle Precoce, quoiqu'elle ne le soit gueres, a la chair plûtôt fade que sucrée.

Pour confire on prend des vertes, ci-dessus, ou des Figues Fiévres dites Aubiçon, qui sont longues, d'un violet brun & d'un goût exquis : on appelle encore ces dernieres des Figues de Genes, & c'est principalement en ce Païs-là qu'elles sont d'un grand merite ; aussi y en fait-on des Confitures seches admirables.

Il y a encore la Figue Medot, jaune dedans & dehors ; la Figue de Madere, la Vernisingue, & beaucoup d'autres qui ne sont pas des plus exquises en ces Climats. Nous en avons assez dit pour connoître celles qui y acquierent plus de maturité & de délicatesse : Voïons quelles sont les marques de cette maturité.

Quand la Figue est encore sur l'arbre; on juge qu'elle est meure à la voir d'une belle couleur jaunâtre, ou d'un violet fort fleuri, suivant son espece : sa peau doit commencer à se rider & à se déchirer; elle doit avoir la tête panchée, & le corps, pour ainsi dire ratatiné & rapetissé : si les doigts s'en mêlent, il faut qu'à la toucher doucement on la trouve moëlleuse, & que pour peu qu'on la souleve ou qu'on l'abaisse, elle quitte l'arbre sans peine & sans la moindre violence. Une Figue qui a toutes ces circonstances, peut être cueillie hardiment; & étant servie sur table, on peut être assuré, sans la tâtonner rudement, qu'elle est bonne à prendre & à manger.

Comme ce Fruit perdroit beaucoup de son agrément, s'il venoit à se défleurir, on doit avoir soin en les cueillant de les mettre dans quelque corbeille, par exemple, garnie de feüilles de vignes ou autres qui soient également tendres & délicates; & les placer chacune séparément de l'autre, sans qu'elles se pressent sur les côtez, ou qu'elles soient les unes sur les autres, la pesanteur de celles de dessus étant capable de meurtrir celles qui sont au-dessous.

Les Figues ne se maintiennent gueres dans

le point de marurité où on les a cueillies qu'un jour ou deux. Pour les conserver pendant ce tems-là, soit dans la serre ou ailleurs, donnez-vous garde de les placer sur l'œil, parce qu'elles se vuideroient par là de ce qu'elles ont de meilleur suc. Il faut aussi les ménager extrémement quand on vient à les transporter, les aïant rangées proprement sur un lit de feüilles de vigne; & par le moïen de tous ces soins, on n'aura que de belles & bonnes Figues à servir.

CHAPITRE VIII.

Des Pêches, Brugnons, & Pavis.

VOici encore un Fruit des plus délicieux à manger crud, & qui fait d'autant plus de plaisir qu'il dure fort longtems, par les differentes especes qui se succedent continuellement depuis la Saint Jean ou l'entrée de Juillet jusqu'à la fin d'Octobre.

La premiere est la petite Avant-Pêche musquée blanche, dont l'eau est douce & sucrée, sa chair sujette à devenir pâteuse, & son goût peu relevé; ce qui fait qu'on s'en sert moins à la manger cruë qu'en

Compote, à quoi elle eſt admirable.

La Pêche de Troie vient enſuite, qui eſt un peu plus relevée en goût, comme elle eſt auſſi plus groſſe, plus colorée & ronde, avec ſi peu que rien de tette au bout. L'Alberge jaune, & le petit Pavi Alberge qui eſt de même couleur, meuriſſent encore preſque dans le même tems; mais ils ne ſont pas beaucoup eſtimez; & il n'y a à tous ces Fruits que la nouveauté qui faſſe leur plus grands merite.

Au mois d'Août on a les Madeleines blanches & rouges, la Mignonne & la Pêche d'Italie, qui eſt une ſorte de Perſique hâtive, mais plus pointuë, d'un bel incatnat & excellente. Il y a auſſi le Pavi blanc, qui eſt d'un goût fort relevé & muſqué, qui meurit aiſément dans une ſi belle ſaiſon, & qui eſt tres-bon en Confiture.

Les Madeleines blanches, dont quelques-uns diſtinguent une groſſe & une petite eſpece, ſont fort colorées du côté du Soleil; elles ont la chair fine, l'eau douce & ſucrée, & le goût relevé.

La Madeleine rouge eſt la même que la double Troie ou la Païſane; elle eſt ronde comme l'autre, mais moins groſſe, camuſe, extrémement colorée en dehors & aſſez en dedans: la chair en eſt peu fine,

& neanmoins le goût aſſez bon.

La Mignonne eſt de toutes ces Pêches, & l'on pourroit même dire des autres, la plus belle à voir : elle eſt tres-groſſe, tres-rouge, ſatinée & ronde ; elle a la chair fine & fondante, & le noïau fort petit. Son goût n'eſt pas à la verité des plus relevez, & il a quelquefois quelque choſe d'un peu fade, mais cependant elle paſſe pour une des plus rares & des meilleures.

Les Pêches-Ceriſes, ainſi dites du grand coloris qu'elles prennent, ſe joignent à ces premieres vers la fin du mois ; mais elles leur ſont beaucoup inferieures, du moins la Pêche-Ceriſe, dont la chair eſt jaune, car elle l'a ſeche, dure & de peu de goût : pour celles qui l'ont blanche, elles ſont paſſablement bonnes, & fort jolies, étant bien meures.

La Pêche Dreuſel eſt encore de la même ſaiſon : elle eſt fort veluë & colorée, & fait plus d'honneur qu'elle n'a de merite, quoiqu'elle ne ſoit pas tout-à-fait à rebuter. On lui peut preferer la Pêche Alberge violette, le petit Pavi Alberge violet, & ſur-tout la Pêche Bourdin, dont le coloris eſt auſſi agreable que le bon goût qu'elle a, avec une groſſeur aſſez raiſonnable.

Dans la premiere quinzaine de Septembre, on a les deux Chevreuses, la Belle & l'ordinaire, les Rossanes, les Pavis de même nom, les Persiques, les Violettes hâtives, les Bellegardes, les Brugnons violets & les Pêches Pourprées, qui sont tous des Fruits fort délicats.

La Violette hâtive a entr'autres la chair la plus agreable & la plus parfumée, le goût le plus vineux & le plus relevé; & tout ce qu'on y pourroit souhaiter, seroit d'être un peu plus grosse.

La Chevreuse repare ce défaut, & excelle en même-tems en beauté de coloris, en chair fine & sucrée, en abondance d'eau, & en bon goût; mais il ne la faut pas prendre trop meure, autrement elle est pâteuse; comme aussi quand elle a été nourrie dans un fond froid & humide.

Les Persiques ont un goût merveilleux: la figure en est longuette, comme le noïau, & la chair qui en est proche n'a que fort peu de couleur.

Les Brugnons violets veulent être si meurs qu'ils en deviennent un peu ridez; l'eau & le goût en plaisent extrémement, & on les peut porter assez loin sans crainte de les gâter.

La Pourprée, qu'on nomme autrement

Vineuſe, marque ſon coloris par le premier de ces deux noms, & la qualité de ſon goût par l'autre. Elle eſt en effet d'un rouge bien foncé qui penettre aſſez ſa chair : ſa forme eſt ronde & aſſez groſſe, & le goût en eſt fin & relevé.

La Roſſane reſſemble en couleur & figure à la Pêche Bourdin ; mais elle a la chair & la peau jaune, qui ne laiſſe pas de prendre un rouge fort obſcur du côté du Soleil. Elle ne veut pas être ſi meure, autrement elle a le défaut d'être pâteuſe.

La Pêche Bellegarde eſt belle en effet, quoique peu rouge dehors & dedans, aïant même la chair un peu jaunâtre ; mais elle eſt groſſe & ronde, & a le goût aſſez relevé.

Les Admirables ſuccedent à toutes ces Pêches, & avec l'avantage qu'elles ont d'être auſſi des plus groſſes, elles ne cedent à pas une en coloris, en délicateſſe de chair, en abondance d'eau & de ſucre, & en goût vineux & relevé. Elles ont le noïau petit, & ne ſont point ſujettes à être pâteuſes ; ſi bien qu'aïant toutes les bonnes qualitez qu'on peut ſouhaiter, & point de mauvaiſes, ce n'eſt pas ſans ſujet qu'on leur a donné le nom d'Admirables. Celles qui meuriſſent des der-

Martin. La premiere de ces Pêches, connuës aussi sous le nom de Pêches Abricot & Scandalie, est une Mirlicotonne, comme le Pavi jaune est un Mirlicoton; elle approche en figure & grosseur à la Pêche Admirable, & n'en differe que par le coloris jaune de sa peau & de sa chair, qui ne laisse pas de rougir un peu auprés du noïau, quand elle est vûë du Soleil.

La Violette tardive vient un peu plus grosse que la Violette ordinaire, & n'a pas le goût moins agreable, ni moins vineux, quand elle est bien meure; mais elle ne colore pas tout-à-fait autant, & n'est souvent que foüttée de rouge-violet; d'où vient qu'on l'a surnommée Marbrée, & d'autres Pennachée.

La Roïale est une espece d'Admirable, qui lui ressemble en bonté, & qui n'a de plus qu'un coloris plus foncé en dehors & auprés du noïau.

Le gros Pavi rouge de Pompone, est d'une grosseur si surprenante, qu'on lui a donné le surnom de Monstrueux: Il est aussi du plus beau coloris du monde; & quand il a eu l'avantage de bien meurir, la vûë en est extrémement recréée, & la bouche aussi qui le mange.

Il n'en est pas de même des Brugnons

jaunes lices, des violets tardifs, de la Pêche à Tetin, des Blanches de Corbeil, de la Sanguinolle; des Pêches à fleur double, des Pêches-Noix, & de quelques autres, qui sont les dernieres & les moindres de toutes manieres, ne pouvant passer que pour des Tables fort médiocres, à moins que de s'en servir pour la Compote, où le Sucre en peut corriger les défauts.

Mais il ne suffit pas d'avoir marqué en general quelles sont les meilleures Pêches : car comme il arrive souvent que toutes celles d'une espece excellente ne le sont pas cependant également, il est à propos d'entrer dans un détail de leurs bonnes qualitez & de leurs défauts, qui apprenne à en juger sûrement, soit à les voir, soit à les ouvrir.

A l'exterieur, elles doivent avoir la peau fine, luisante & jaunâtre, sans aucun endroit de verd : & si cette peau ne se déprend aisément de la chair, la Pêche n'est pas bien meure. Quant aux Pêches qui ne sont pas lices, il faut qu'elles ne soient que mediocrement veluës, le grand poil étant une marque assez certaine du peu de bonté d'une Pêche : Ce poil tombe presque tout aux bonnes, & principalement à celles qui sont venuës

en plein air. Que si c'est d'une espece qui soit grosse, il faut qu'elles aïent encore acquis la grosseur qui leur convient, ou de fort prés ; autrement on trouvera qu'elles ont plus de noïau & moins de chair qu'il ne faudroit : comme reciproquement elles ne doivent pas exceder demesurément cette grosseur, autrement il se trouve du vuide entre le noïau & la chair qu'elles ont de plus coriace & grossiere, & l'eau aigre ou amére.

Au dedans, une bonne Pêche doit avoir la chair un peu ferme, & cependant fine ; ce qui paroît quand on en ôte la peau, ou lors qu'on vient à couper cette Pêche avec le coûteau, comme il faut sans doute faire quand on la veut manger plus agréablement ; car on voit alors tout le long de la taille du coûteau, comme une infinité de petites sources par où ceux qui ouvrent autrement les Pêches, perdent souvent une grande partie de leur jus. Cette chair doit encore être fondante à la bouche, & l'eau en quoi elle se convertit se doit trouver douce & sucrée, & avoir un goût relevée & vineux, & même en quelques-unes musqué.

Par une regle contraire, on doit re-

garder comme mauvaiſe, les Pêches qui ont la chair molle & preſqu'en boüillie; ou qui l'ont pâteuſe & ſeche, comme la plûpart des Pêches jaunes & des autres qu'on a trop laiſſé meurir : Il en eſt de même de celles dont la chair eſt groſſiere, ou l'eau fade & inſipide, avec un goût de verd & d'amer, comme aux Pêches communes; ou enfin lorſqu'elles ont la peau dure, ou qu'elles ſont ſi vineuſes qu'elles en tirent ſur l'aigre.

C'eſt un autre défaut ſenſible à l'œil d'être trop ou trop peu meures. Pour être dans une parfaite maturité, elles doivent tenir ſi peu que rien à leur queuë : celles qui y tiennent trop, & qui quelquefois emportent la queuë avec elles, ne ſont pas aſſez meures; & celles qui y tiennent trop peu, ou point du tout, ſont paſſées; comme il en eſt de celles qui ſe détachent & tombent d'elles-mêmes; à la reſerve des Pêches-lices, des Brugnons & de tous les Pavis qui ne ſçauroient être trop meurs.

Les Pêches paroiſſent encore meures par le beau coloris qu'elles ont d'un côté, & jaunâtres de l'autre ſans mêlange de verd; & ſi on ne l'a pas cueillie ſoi-même, on la peut tâter douce-

ment auprés de l'endroit où étoit la queuë, pour voir si elles sont un peu moëlleuse, & si la peau en est douce & satinée.

Les Avant-Pêches sont celles qui courent plus de risque de ce côté; car dés qu'on les voit prendre chair, que leur verd vient à blanchir, & que leur poil commence à tomber, l'empressement est si grand de les cueillir pour satisfaire à la curiosité, ou par interêt, qu'on en voit d'aussi dures que des pierres; ce qui est une perte pour les goûts délicats, qui oblige l'Officier à les emploïer en Compotes, aprés avoir paru une fois sur Table; & de même des autres que l'on se sera trop hâté de cueillir sur des indices de maturité, qui ne s'étendront point à tout ce qu'on a touché.

On doit en effet sçavoir que les Pêches ne meurissent point hors de l'arbre, comme quelques autres Fruits; quoique de les mettre dans la Serre un jour ou deux en ropos, cela leur procure un certain frais qui les rend encore plus agreables, & qu'elles ne sçauroient acquerir sur l'arbre. On peut donc les mettre dans quelque Cabinet, ou Serre qui soit seche & propre, sur des ais garnis de mousse de l'épaisseur d'un doigt;

CHAPITRE IX.

Des Muſcats, & autres bonnes eſpeces de Raiſins.

ENtre les differentes eſpeces de Raiſins que la Nature nous fournit, on n'en ſert ſur Table que quelques-uns des plus agreables & des plus exquis, qui ſont les ſeuls par conſequent dont il ſoit neceſſaire à l'Officier de connoître le merite & la qualité.

Pour commencer par le Muſcat, il y en a de quatre ſortes : le Muſcat long, autrement paſſemuſqué, a beaucoup de peine à meurir dans ces climats, tandis qu'il meurit même en plein air dans l'Italie ; mais ſi l'on n'a le plaiſir de le manger crud, on le peut faire au moins en Confiture, & c'eſt-là qu'on le trouve le plus parfumé de tous, le feu lui donnant le muſc que le Soleil lui avoit dénié.

Les autres eſpeces de Muſcats ſont, le blanc, le rouge, & le noir, qui ont le grain rond & de mediocre groſſeur : Le noir eſt le moindre de tous, quoiqu'aſſez ſucré ; le rouge ou violet eſt d'or-

dinaire assez bon ; mais le blanc est sur tout excellent à manger, aussi-bien qu'à faire Confitures, à secher au four & au Soleil, & à faire du vin. Celui qui a le grain clair, ferme, jaune, dur & croquant, a ordinairement l'eau plus douce, plus sucrée & plus parfumée, parce qu'il a été mieux nourri, & qu'il a eu plus de commodité de profiter des impressions du Soleil. On doit estimer par la même raison ceux qui viennent des terroirs secs & sablonneux.

Le Chasselas a toute la beauté dans sa grape & dans son grain, que l'on peut desirer pour bien orner quelque hors-d'œuvre de Dessert ; il a aussi l'eau fort sucrée, & est de trois sortes, sçavoir le blanc, ou Bar-sur-Aube, & le noir ou rouge, qui sont tous également excellent, aïant plus de facilité à meurir que le Muscat.

Le Bar-sur-Aube est celui qui se garde plus long-tems, & donne un grand plaisir, étant ainsi presenté hors de sa Saison.

Le Raisin de Corinthe a veritablement la grape petite & le grain fort menu ; mais il plaît d'ailleurs par son eau douce & agreable ; il y en a de trois couleurs, & sont tous trois sans pepins. Ils se mangent

grape à grape, comme des Prunes ou Groſeilles, & non comme les autres eſpeces de Raiſins que l'on mange gain à grain.

Le Raiſin de Cioutat eſt ſemblable au Chaſſelas en groſſeur, en goût & en couleur.

Le Raiſin Précoce ou Morillon noir hâtif, eſt le premier de tous par cet endroit; il prend couleur de tres-bonne heure, ce qui le fait paroître meur long-tems avant qu'il le ſoit; on peut dire qu'il eſt plus curieux que bon, aïant la peau fort dure, quoiqu'il ſoit aſſez doux quand il eſt bien meur.

Les Pergoleſes, Damas & Maroquins ſont d'un bien plus grand prix, quand la Saiſon & l'expoſition leur a été favorable; il en eſt de même de la Malvoiſie blanche, rouge & griſe, qui eſt eſtimée la meilleure, & de quelques autres Raiſins étrangers que l'on cultive ſans beaucoup de ſatisfaction dans ces climats.

Pour ce qui eſt de tous les Raiſins communs, il ſeroit inutile d'en parler; ils ne peuvent avoir place que dans des regales fort mediocres, & leur uſage ne doit être que pour des vins, en quoi il y en a, comme les Gennetins, le gros Roïal

noir, & autres qui s'acquittent tres-bien de leur fonction.

Il ne reste donc que le Bourdelais pour les Confitures, & Compotes de Verjus ; c'est un gros Raisin blanc & longuet, qui fait de tres-grandes & grosses grapes, & qui ne meurit presque jamais entierement.

Si l'on est dans des Maisons où la dépense ne porte pas de pouvoir avoir des Raisins exquis, ou du moins dans la suffisance necessaire, on peut glacer de ceux qu'on a, les aïant trempé dans du blanc d'œuf, & ensuite dans du Sucre en poudre, comme il a été dit pour les Cerises & les Groseilles ; ce qui se peut aussi imiter pour les Prunes : & si à toutes sortes de Raisins on veut les tremper dans du Sucre cuit au Caramel, cela leur donnera un autre ornement particulier qui les confira aussi davantage ; mais il faut les servir peu de tems aprés, autrement, venant à rendre leur jus par l'effet du Sucre, tout le glacis se gâteroit, & ne pourroit paroître qu'un patroüillage.

On juge assez à l'œil de la maturité des Raisins. Pour en conserver, il faut les cueillir avant qu'ils soient tout-à-fait meurs, autrement ils pourrissent trop vîte. On les suspend en l'air par un fil, soit à

quelque cerceau, soit à des clous attachez aux solives, ou bien on les met sur de la paille; aïant soin, de l'une & l'autre maniere, d'éplucher soigneusement les grains pourris. On peut envoïer du Muscat, & autres Raisins exquis dans des Païs éloignez, ou en faire venir, en les mettant dans des Caisses pleines de son, en sorte que les grapes ne se touchent point l'une l'autre; mais cela va à beaucoup de dépense.

CHAPITRE X.

Des Poires d'Eté.

LEs Poires sont les seuls Fruits qui fassent une plus longue décoration dans les Desserts. Le nombre de leurs especes differentes est si grand, qu'on ne peut bien faire connoître le merite de celles qui y doivent avoir place, qu'en les distinguant, suivant l'ordre des Saisons que nous avons marquées ailleurs. Elles sont en effet de toutes ces Saisons; & l'on va voir en les parcourant, l'usage qu'on en doit faire, soit pour les servir cruës ou cuites & en Compote: commençons par les Poires d'Eté.

La premiere est le petit Muscat qui commence à donner sur la fin de Juin, suivant les expositions, ou tout au moins au commencement de Juillet. C'est une Poire fort agreable & d'une grande bonté, quand on lui donne le tems de jaunir, c'est-à-dire, de bien meurir; car c'est à ce jaune transparant qui s'y découvre à travers un certain roux gris, que l'on connoît qu'elles sont dans leur maturité. On l'appelle aussi Muscadille ou Sept-en-gueule, parce qu'il vient par trochets.

Les principales Poires qui viennent ensuite durant tout le mois de Juillet, sont les suivantes: Et premierement celles de Cuisse-Madame, dont la figure & le coloris approchent assez du Rousselet. Leur chair est tendre & cassante tout à la fois, avec assez d'eau un peu musquée & fort agreable quand elle est bien meure; ce qui se connoît aussi-bien qu'aux autres, au coloris jaune qu'elles ont, sur-tout auprés de laqueuë, comme aussi à leur chute volontaire; ou à la facilité de les détacher pour les cueillir quand on en est là.

Les Blanquets, ainsi appellez de leur couleur blanche, sont de plusieurs sortes, toutes du même mois. Le gros Blanquet

neanmoins est plus hâtif d'environ quinze jours, que le petit; c'est le veritable Blanquet musqué; il a la queuë courte, fort grosse & un peu enfoncée. Il differe aussi de la Blanquette longue, qui est une Poire bien faite, dont l'œil est assez grand, & en dehors; le ventre rond, assez allongé vers la queuë qui est un peu charnuë & courbée, & assez longue: elle a la peau fort lice & blanche, & quelquefois colorée si peu que rien du côté du Soleil: la chair en est entre cassante & tendre & fort fine, aïant beaucoup d'eau fort abreable: Il ne faut pas la laisser trop meurir, non plus que toutoutes les autres Poires d'Eté, autrement elle devient pâteuse: hors de là on ne doit point mépriser toutes ces Poires dans un Dessert; aïant avec assez d'agrément, le merite de la nouveauté, qui fait beaucoup pour elles dans cette saison.

La Poire Madeleine est une autre Poire plus verte que jaune, assez grosse & assez tendre, qui a quelque chose de la figure des Bergamottes; mais prenez garde de la laisser jaunir, car on la trouveroit passée, & pâteuse.

Les Poires de Hâtiveau veulent par la même raison, être mangées un peu verde-

lettes; ce sont des Poires fort jolies par leur coloris jaune & rouge.

Le Rousselet hâtif, dit Perdreau musqué, ressemble fort au Rousselet, & approche de sa bonté, son eau étant excellente & relevée.

La Bellissime, ou Figue musquée, marque sa beauté par ce premier nom ; elle est jaune foüettée de rouge, & d'un goût assez relevé : on l'appelle aussi Bonne deux fois l'an ; parce que fleurissant à la Saint Jean pour la seconde fois, elle donne encore du Fruit en Septembre & Octobre, mais qui meurit rarement.

La Poire Bourdon est une Poire de la fin de Juillet, qui par sa grosseur, par la qualité de sa chair, de son goût, de son parfum, & de son eau, ressemble assez au Muscat-Robert, qu'on verra ci-aprés. Elle veut être mangée un peu verte ; autrement elle noircit au dedans étant trop meure.

Le gros Ognonet, autrement Amiré-Roux & Roi d'Eté, les devance un peu; c'est une Proire assez coloré, ronde, & passablement grosse.

L'Amiré, qui est comme un Ognonet, & fort musqué & sucré. On y distingue l'Amiré Joannet, qui est le plus hâtif, & l'Amiré de Tours, qui est d'un rouge gris brun.

Le

Le Muſcat-Robert eſt une Poire tres-bien faite, qui a la chair jaune, aſſez tendre & ſucrée : elle eſt à peu prés de la groſſeur du Rouſſelet. On l'appelle auſſi Poire à la Reine, Poire d'Ambre à cauſe de ſon parfum, Pucelle de Xaintonge, Pucelle de Flandre, Groſſe muſquée de Coüé, & la Princeſſe; & ſon plus grand défaut eſt de ne durer gueres, comme les autres Poires d'Eté.

Il y a encore le gros Muſcat & le Muſcat à longue queuë, qui ſont tous deux d'aſſez jolies & bonnes Poires.

La Poire ſans Peau, nommée autrement Fleur de Guigne, & même Rouſſelet hâtif, en a beaucoup de reſſemblance dans ſon coloris rouſſâtre, & ſa figure longuette. Elle a l'eau douce ſans aucun mêlange de roſat, ou d'aigret, & la chair fort tendre

Poire d'Epargne eſt rouge, aſſez groſſe, & fort longue; elle fait beaucoup d'honneur dans un Deſſert, par ſa beauté, & ne laiſſe pas de plaire au goût. On l'appelle autrement Poire S. Sanſon.

Il y en a encore parmi beaucoup d'autres qui ne valent pas la peine qu'on les produiſe, le Parfum d'Eté, qui peut paſſer, & la Supréme ou Poire de Figue, qu'on appelle auſſi groſſe Jargonelle. Celle-ci

est une Poire longue d'un rouge jaune; qu'il faut manger assez verte, autrement elle se passe & devient cotoneuse.

Dans le mois d'Août on a l'Orange verte, les Poires de Robine, le Bon-Chrétien d'Eté musqué, les Cassolettes, les Fondantes de Brest, le Rousselet, la Poire Rose, le Caillot Rosat, l'Orange Brune ou Poire de Monsieur, l'Ambrette d'Eté, le Jasmin & Franchipane; la Brute-Bonne, le Beurré blanc, le Salviati, & plusieurs autres. Voici les qualitez des principales.

A l'égard de l'Orange verte, elle est assez connuë, étant si commune & si ancienne: sa chair cassante, son eau sucrée, avec son parfum tout particulier pour son espece, lui donnent quelque merite, n'étant point encore effacée par les suivantes qui sont plus considerables, mais plus tardives. Elle est d'une taille assez grosse, plate & ronde, & d'un coloris verd & incarnat.

La Robine est connuë à la Cour sous le nom de Roïale, & porte encore en d'autres endroits le nom d'Averat & de Muscat d'Août: elle ressemble assez à la Bergamotte, c'est-à-dire, qu'elle est entre ronde & plate; sa queuë est longuette, assez droite & un peu enfoncée; l'œil est

aussi un peu en dedans ; sa chair est tendre & cassante ; & son eau sucrée & parfumée, plaît à tout ce qu'il y a de plus illustre & de meilleur goût : son coloris est blanc & jaunâtre : elle est aussi admirable en pâtes, & en Compotes, & a cet avantage assez rare aux Fruits de ne mollir presque point

Le Bon Chrétien d'Eté musqué est une excellente Poire, d'un coloris blanc & rouge ; sa chair est entre cassante & tendre, son eau abondante, accompagnée d'un agreable parfum : elle est d'ailleurs d'une figure agreable à voir, & d'une grosseur raisonnable.

L'Orange musquée est une Poire du commencement d'Août, qui est assez grosse, un peu plate & colorée, aïant assez souvent la peau tiquetée de petits placards noirs. La chair en est passablement agreable, on la mange plus verte que meure.

La Cassolette est une Poire un peu longue, de couleur grisâtre, qui ne cede point à la Robine, ni pour sa chair, ni pour son eau, ni par tout le reste qui en fait le merite, hors qu'elle est sujette à mollir ; elle vient vers la mi-Août, & est appellée differemment en divers Païs, comme Muscat verd en Poitou ; en Anjou, la

Verdette ou Poire de Tâte-ribaut, & ailleurs Friolet.

Le Rousselet est assez connu & generalement estimé ; il y en a de gros & de petit, & ce dernier est souvent le meilleur : l'on sçait que c'est une Poire dont le coloris est gris roussâtre d'un côté & rouge obscur de l'autre, avec quelques endroits verdâtres qui jaunissent à propos pour en marquer la maturité : la chair en est tendre & fine, & l'eau agreablement parfumée. Elle meurit ordinairement sur la fin d'Août, & au commencement de Septembre ; & de quelque maniere qu'on la puisse manger & servir, on la trouve admirable, soit cruë ou cuite, soit en Compote liquide ou en Confiture seche. Elle se soûtient par-tout agreablement. Tout son défaut est d'être sujet à mollir ; & pour le manger crud, il est important de bien prendre le point de sa maturité ; car ni celles qui n'y sont point encore parvenuës, ni celles qui sont trop meures ne plaisent aucunement. On la peut cueillir verdelette pour la laisser meurir hors de l'arbre, & la conserver ainsi quelques jours.

Le Salviati est une Poire assez grosse & ronde, dont la queuë est longuette, menuë, & un peu enfoncée, aussi bien que

l'œil qu'elle a petit. Son coloris eſt jaune, roux, blanc : celles qui ont de grands placards rouges, ont la peau plus rude, & les autres plus douce. La chair en eſt tendre & aſſez fine, & l'eau ſucrée & parfumée, approchant du goût de la Robine.

La Poire du Bouchet eſt groſſe & ronde, & un peu blanche ; ſa chair eſt belle & tendre, & ſon eau fort ſucrée ; elle meurit à la mi-Août, & reſſemble au Beſidéri.

La Poire Roſe eſt aſſez groſſe, plate & ronde ; la chair en eſt aſſez agreable à qui aime le roſat.

Le Caillot Roſat, autrement Eau-roſe, l'a de même. C'eſt une Poire à peu prés de la couleur, groſſeur & figure des Meſſire-Jean, hors qu'elle eſt ſeulement un peu plus ronde.

La Fondante de Breſt eſt au contraire un peu plus longue que ronde ; elle reſſemble aſſez à la Deux-têtes qui eſt plus ronde & moins rouge ; ſa chair eſt caſſante & non beurrée, comme ſon nom ſembleroit le deſigner.

La Brute-bonne à la chair fort groſſiere, mais l'eau en eſt abondante, relevée & ſucrée ; elle eſt verte, & veut être mangée de bonne-heure.

Le Franc-real d'Eté ou grosse Moüille-bouche, est une Poire ronde, verdâtre, fondante, & d'un assez bon goût.

Les Poires de Valées sont trop communes pour avoir lieu dans un Dessert un peu considerable, aussi-bien que la Sanguinolle.

Les Franchipanes même n'y tiendront lieu qu'au défaut d'autres, étant petites & verdâtres, quoique l'eau en soit assez sucrée & excellente, aussi-bien que de l'Ambrette d'Eté, qui est grisâtre & un peu beurrée.

En parcourant tous ces Fruits, on a vû le degré de maturité auquel ils veulent être mangez, & l'œil & le toucher jugent assez s'ils y sont. Les Fruits Beurrez sont presque les seuls que l'on puisse garder quelque tems pour augmenter leur bonté.



CHAPITRE XI.

Des Poires d'Automne.

CEtte partie devroit s'étendre jusqu'à Noël ; mais comme c'est le tems où l'on a le plus de ces Fruits, il faut suivre la distinction que nous en avons faite en deux Saisons, dont la premiere ne comprend que les mois de Septembre & d'Octobre, qui sont ceux des Vacances, durant lesquelles l'abondance du monde qui se trouve à la campagne, oblige sans doute de n'en avoir que de bons, & cependant en quantité pour les regaler. Voici donc quelles sont les Poires de ces deux mois, outre ceux qui durent encore du dernier des mois precedens.

Le plus considerable est sans doute le Beurré, que quelques-uns distinguent en Beurré rouge, autrement l'Amboise, ou Isambert Normand ; en Beurré gris & en Beurré vert ; mais peut-être n'est-ce qu'une même espece, ces differentes couleurs qui se trouvent souvent sur des Fruits d'un même arbre, pouvant n'être

fondées que sur le plus ou moins du Soleil qu'elles ont reçû, ou sur le peu de vigueur de certaines branches. Quoiqu'il en soit, il n'est point de Poire qui abonde si fort en eau comme celle-ci, ni dont la chair soit plus fine, plus délicate & plus fondante, comme son nom le montre assez. Elle est aussi fort estimée par sa grosseur, par la beauté de sa figure, & par celle de son coloris; & en ce qu'elle n'est point sujette à être pâteuse, insipide & farineuse, comme tant d'autres Poires tendres. Elle meurit vers la mi-Septembre & dans la suite du mois; & il seroit à souhaiter qu'on en pût avoir dans toutes les Saisons, n'y en aïant point qui pût mieux satisfaire le goût, sans avoir recours au changement & à la diversité.

La Bergamotte d'Automne vient presque dans le même tems; son merite est assez connu par sa chair tendre & fondante, par son eau douce & sucrée, & par le parfum qui l'accompagne. Il y en a de grise verdâtre, qu'on appelle simplement la Bergamotte commune, ou de la Hiliere, ou de Recous; une autre qui est raïée jaune & vert, & c'est la Bergamotte Suisse; & toutes deux sont également grosses & excellentes, aïant

la figure de même, la peau lice, enfin jaunissant & s'humectant un peu quand elles viennent à meurir. Il y a des années pluvieuses où elle dure fort tard, même jusqu'au Carême ; & c'est ce qui a fait distnguer des Bergamottes tardives. Mais elle est sur-tout fort en regne sur la fin d'Octobre, où les Pêches Figues, & Muscats, si recherchez de tout le monde, viennent à cesser.

Le Doïenné ne dure gueres moins. On le nomme autrement Poire Saint-Michel, Beurré blanc d'Automne, Poire de Neige, Bonne-ente : la peau en est fort unie, le coloris verdâtre, la chair fondante & l'eau fort douce. Elle jaunit à mesure qu'elle vient en maturité, & son défaut est d'être facile à mollir, ou elle devient pâteuse & sablonneuse. Il faut donc pour la servir, la cueillir assez verte, & n'attendre pas qu'elle ait acquis un jaune clair qui marque qu'elle est passée. Elle a rang durant le mois d'Octobre, dans toutes les Piramides de Fruits des grandes Tables.

La Poire de Pendar est de la fin de Septembre : on la prendroit pour la Cassolette à sa chair, son goût, son eau & sa figure, & il n'y a que sa grosseur & les tems de sa maturité qui l'en distinguent.

Le Muſcat à longue queuë, autrement Rouſſeline, à ſon coloris d'un iſabelle fort clair, en ſorte qu'on le prendroit pour un Martin-ſec; ſa chair eſt tendre & délicate, & ſon eau fort ſucrée & pleine d'un agreable parfum.

La Verte-longue ou Moüille-bouche d'Automne, ſe fait aſſez connoître par ces deux noms; ainſi l'on ne s'arrêtera pas à la décrire. Le tems de ſa maturité eſt vers la mi-Octobre, entre les Beurrez & les Bergamottes. Uu peu de Sucre ne lui nuit point pour la manger, quoique le parfum & la douceur de ſon eau, joint à la délicateſſe de ſa chair, la rendent aſſez conſiderable.

Le Meſſire-Jean eſt fort connu; il y a le blanc & le gris, & c'eſt dommage qu'il ſoit ſujet à la pierre: Le dernier a l'eau la plus ſucrée, & l'un & l'autre fait une aſſez belle figure dans les Deſſerts des Vacances.

La Poire d'Angleterre eſt longue & pointuë, plus blanche que jaune, & eſt fort beurrée; mais elle mollit aiſément; il la faut prendre un peu verte.

Le Beſidéri eſt une Poire qui eſt meilleure cuite & en Compote, que cruë; & c'eſt l'uſage qu'il en faut faire aprés qu'elle a paru dans les Piramides.

Le Sucre-vert a toûjours ce coloris, & est fort beurré : Son eau sucrée répond à son nom, & le rend des plus agreables.

La Poire de Vigne ou de Demoiselle, est d'un gris roux, mediocrement grosse & ronde, qui meurit vers la mi-Octobre ; l'eau en est excellente, & la chair assez beurrée ; la queuë en est extraordinairement longue, d'où vient qu'en Anjou on l'appelle la Longue-queuë. Elle veut être mangée un peu verte, pour éviter le défaut de paroître pâteuse & grasse.

Le Muscat fleuri, est aussi connu sous le nom de Muscat à longue queuë d'Automne : c'est une excellente Poire ronde, roussâtre, mediocre en grosseur : la chair en est tendre, le goût fin & relevé, & elle se mange avidement & toute entiere.

La Marquise est une Poire bien faite, approchant d'un beau Blanquet, ou d'un Bon-Chrétien mediocre : Elle a la tête plate, l'œil petit & enfoncé, le ventre assez gros, la queuë un peu longuette & courbée : la peau en est rude, & le coloris d'un fond verd, chargé de quelques placards de rousseur. Il faut qu'elle jaunisse pour être meure, & alors

elle eſt tendre & fine, ſon eau abondante & ſucrée, & ſon goût agreable.

La Vilaine d'Anjou eſt une groſſe Poire plate, d'un gris jaunâtre, qui a la chair ferme & caſſante, l'eau roſate & relevée. On l'appelle encore Bigarade, Tulipée, & Brute-bonne d'Automne: elle ſe garde aſſez, & vient par glanes & bouquets.

La Groſſe-queuë eſt longue; jaune, fort parfumée, mais ſeche & fort ſujette à la pierre.

La Poire-Chat eſt fort eſtimée aux environs du Rhône, où elle eſt le plus en regne.

Le Chat-Brûlé, autrement Pucelle, paſſeroit pour un Martin-ſec, tant il lui reſſemble en groſſeur & figure, ſi le coloris n'en faiſoit la difference: d'un côté il eſt rouſſâtre, & de l'autre aſſez clair. Au reſte, c'eſt une Poire fondante & de bonne eau, mais qui devient pâteuſe en peu de tems.

L'Amadotte eſt plate, jaune, lice, ſeche & muſquée.

La Belliſſime fait beaucoup d'honneur dans la décoration des Deſſerts, étant d'un rouge vermeil admirable; & avec cela l'eau en eſt douce, & la chair à demi-beurrée.

Il y a de plus, le Parfum d'Automne & de Berri, la Fille-Dieu, l'Inconnuë-Cheneau, l'Ambrette de Bourgogne, & beaucoup d'autres, parmi lesquelles les Poires de Certeau, de Saint-François, & quelques-unes encore ne sont bonnes qu'à cuire, & nullement à servir pour être mangées cruës.

Comme tous ces Fruits veulent être quelque tems dans la Serre pour acquerir une juste maturité, à la reserve des Poires à cuire, qui sont toûjours bonnes pour cela, & que c'est ici la Saison de faire la recolte de tous les autres, que l'on doit mettre en reserve pour les Saisons suivantes; il ne seroit pas inutile de marquer ici ce qu'on doit observer en ce cas, en faveur des Officiers & Sommeliers, qui se trouvant pour lors dans des Maisons de Campagne & en Province, pourroient être chargez de ce soin, comme étant une partie de leur devoir.

Les vents ordinaires aux mois de Septembre & d'Octobre, épargnent souvent une grande partie de la peine de cueillir les Fruits; & le défaut de séve qui leur manque plûtôt dans les Païs chauds, ne contribuë pas moins

à cet inconvenient. Lors donc que les années ſont chaudes & ſeches vers l'Automne, c'eſt-à-dire, au mois d'Août & de Septembre, il faut toûjours cueillir les Fruits plûtôt au commencement d'Octobre qu'à la fin, parce que ceux qui ont acquis beaucoup de maturité ſur l'Arbre, paſſent promtement, & deviennent pâteux, mous & cotonneux. Au contraire, ſi ces mois ſont froids & humides, on peut attendre ſur la fin d'Octobre, de cueillir ſes Fruits, & ils ſe garderont beaucoup mieux.

A l'égard des Poires dont il eſt queſtion à preſent, il faut les cueillir avec tant d'adreſſe & de patience qu'on n'en caſſe point la queuë; parce qu'elle y fait un agreable ornement, & que c'eſt une maniere de défaut ſi elle n'y eſt pas. Les Beurrées veulent être un peu choïées. Les autres qui ſont dures & caſſantes, on les peut mettre pour quelque tems ſur le bois nud des tablettes de la Serre, ſans paille ni autre choſe, de-peur qu'elles n'en prennent aucun goût, diſtinguant ſeulement les eſpeces, & ceux qui ont été bien cueillis d'avec ceux qui ſeront tombez.

On prendra garde au point juſte

de leur maturité, ſur ce qu'on a dit pour chacune, ou appuïant doucement le poûce auprés de la queuë; car s'il s'enfonce un petit, & qu'on trouve la Poire moëlleuſe, c'eſt ſigne qu'elle eſt meure.

Les Fruits dont nous avons parlé juſqu'ici acquierent cette maturité en peu de jours, parce qu'ils en doivent être proches, quand on les cueille.

Il ſera parlé de ceux où la maturité eſt plus éloignée dans le Chapitre ſuivant, où nous allons comprendre les Poires principales qui ſont en regne durant les mois de Novembre & Decembre.



CHAPITRE XII.

Des Poires de l'arriere-saison.

QUand on ne joüiroit pas encore dans cette Saison d'une partie des meilleures Poires qui ont donné de la satisfaction durant le mois d'Octobre, principalement des Bergamottes, on ne laisseroit pas d'avoir dequoi remplir un Dessert de Fruits les plus capables de contenter le goût, par le bon nombre des Poires qui leur succedent durant les mois de Novembre & Decembre.

Une des plus considerables est sans doute la Virgoulée, ou Virgouleuse, qu'on appelle encore Chambrette dans le Limousin, Bujaleuf en Angoumois, & Poire de Glace en Gascogne. Cette Poire est d'une forme longuette & assez grosse; elle a la queuë courte, charnuë & panchée, l'œil mediocrement grand & un peu enfoncé, la peau lice & unie, & quelquefois colorée, & qui de verte qu'elle a été sur l'arbre, jaunit en meurissant; & alors cette Poire devenant tendre & fondante, si on la prend bien à propos, on peut dire

dire que c'eſt une des meilleures de toutes, aïant l'eau douce & ſucrée, & le goût fin & relevé. Suivant les expoſitions, & les Terroirs d'où elle eſt venuë, elle dure juſques dans les mois de Janvier. Elle eſt fort facile à prendre le goût de paille ou de foin, ainſi on l'en doit éloigner, autrement elle n'eſt guere agreable : il faut auſſi la tenir dans quelque lieu bien conditionné, qui ne ſoit ni trop humide, ni trop enfermé, & la diſpoſer ſur les tablettes avec un peu de mouſſe bien ſeche au deſſous. Elles ſe fannent en meuriſſant ; & outre qu'elles jauniſſent alors par toute l'étenduë de leur peau, on peut connoître cette maturité en les preſſant doucement auprés de la queuë, pour voir ſi elles obeïſſent un peu ſans être molles dans le cœur.

L'Ambrette eſt une Poire excellente, dont la chair qui eſt toûjours un peu verte, eſt fine & fondante, & le goût fort relevé, quoique ſon eau ait quelquefois je ne ſçai quoi de fade, & qu'elle ſoit un peu ſujette à pourrir. On l'appelle en des Païs Trompe-valet.

Les Poires de Leſchaſſerie ont l'œil en dehors, & quelquefois la forme de Citron ; leur coloris eſt plus clair & plus jaunâtre que celui des precedentes : du reſte

N a

leur queuë se ressemble, & est droite & assez longue, & leur merite est aussi assez égal du côté de la chair fine & beurrée, & de leur eau sucrée & un peu parfumée, principalement aux Leschasseries venuës en plein air. Leur maturité s'étend quelquefois à toutes deux jusqu'en Janvier.

L'Epine-d'Hiver est une fort belle Poire, de forme assez piramidale, se terminant en pointe, quoiqu'un peu grossiere vers la queuë. Elle est beaucoup plus grosse que les precedentes, & même que les Bergamottes. Sa peau est satinée, son coloris entre verd & blanc, sa chair fine & delicate, son goût agreable, son eau douce & parfumée; enfin tout y plaît, jusques-là qu'on lui a donné le nom de Merveille dans les Provinces de Xaintonge, Poitou & Angoumois, si favorables pour les bons Fruits.

La Saint-Germain est longue & assez grosse: il y en a de vertes un peu tiquetées, & d'autres roussâtres: Elles jaunissent beaucoup en venant à maturité; sa queuë courte, grosse & panchée, lui donne de l'air de la Virgoulée; & celles qui restent petites ressemblent au Saint-Lezin. Elle est bonne dans le tems des Poires precedentes, & les devance quelquefois. On la nomme autrement l'In-

connuë-la-Fare : sa chair est fort tendre, & son eau a quelquefois une petite pointe d'acidité de Citron, qui ne laisse pas de plaire.

Le Petit-Oin est nommé autrement Bouvar, & Roussette en Anjou, par d'autres Amadont, & par quelques-uns encore, la Merveille d'Hiver : c'est une Poire qui ne passe pas Novembre ; son coloris est verd-clair, seulement un peu tiqueté, & jaunit si peu que rien venant à meurir ; sa peau est rude & douce, son son corps raboteux & plein de bosses ; mais sa chair est des plus fines & fondantes, sans pierre ni marc, & son eau fort douce & fort sucrée.

La Crasane peut avoir été nommée ainsi de sa figure, qui paroît comme écrasée. Il y en a qui lui donnent le surnom de Bergamotte, à cause de sa chair qui est extrémement tendre & beurrée : le fond de son coloris est verdâtre, & jaunit en meurissant comme aux autres semblables : l'eau en est fort abondante, mais quelquefois un peu acre, si un peu de sucre n'y remedie. Cette Poire se trouve souvent dés le mois d'Octobre, & a l'avantage de ne mollir jamais.

La Loüise-bonne ressembleroit assez à la Saint-Germain, & même à la Verte-

longue d'Automne, si elle étoit un peu plus pointuë : il y en a d'inégalement grosses & de petites, & celles-ci sont les meilleures : le coloris en est verdâtre un peu tiqueté, & blanchit en meurissant ; ce qui n'arrive point aux grosses : Il faut de plus, qu'en appuïant le poûce auprés de l'œil, on le sente un peu enfoncer ; & la prenant dans ce point, on lui trouve une eau douce & relevée qui est fort agreable. Elle fournit prés de deux mois. Les grosses, qui doivent leur complexion à des fonds humides, ont un goût de verd & de sauvage, & la chair grasse & gluante.

Le Martin-sec ne sert pas seulement à la décoration & à la construction des Piramides de Fruits, il ne manque pas aussi de merite par sa chair cassante & assez fine, avec une eau sucrée & un peu parfumée : son teint est d'un rouge isabelle d'un côté, & de l'autre fort coloré, qui plaît extrémement aux yeux ; on le peut manger avec sa peau, comme le Rousselet, & même presqu'aussi-tôt qu'il est cueilli. On l'appelle quelquefos Martin-sec de Champagne, pour le distinguer d'un autre, qu'on appelle Martin-sec de Bourgogne, & aussi Rousselet d'Hiver, quoïqu'il y ait cependant une autre Poire à qui ce nom soit propre.

Le Bon-Chrétien d'Eſpagne remplit auſſi des mieux ſon rang par ſa beauté & ſa bonté. C'eſt une grande Poire groſſe, longue, bien faite & en Piramide, qui reſſemble au Bon-Chrétien d'Hiver : elle a d'un côté un beau rouge éclatant tiqueté de petits points noirs, & de l'autre elle eſt d'un blanc jaunâtre. Sa chair eſt des plus caſſantes, & a pour l'ordinaire une eau douce & ſucrée, quand elle eſt dans ſa juſte maturité ; ce qui arrive depuis la mi-Novembre juſqu'à la fin de Decembre, & quelquefois juſqu'en Janvier.

La Poire de Colmar a auſſi de l'air d'un Bon-Chrétien, ou d'une belle Bergamotte: La peau en eſt douce & unie, le coloris verd tiqueté, la chair tendre & l'eau fort douce : elle jaunit à meſure qu'elle meurit, & ce n'eſt pourtant pas une marque qu'elle le ſoit parfaitement, ſi aprés avoir paru long-tems de cette couleur, elle n'obeït au poûce qui la tâte doucement auprés de la queuë. On appelle encore cette Poire Bergamotte tardive & Poire-Manne. Sa durée va quelquefois depuis Decembre juſqu'en Fevrier & Mars.

La Saint-Auguſtin eſt de la fin de Decembre ; elle eſt peu groſſe, & a la chair aſſez dure & ſeche, quoiqu'un peu parfumée. Il y en a même, ſuivant les ſoins &

les climats, qui ſont exemtes de ces défauts, & qui ſont fort belles & paſſablement groſſes. Le coloris eſt d'un beau jaune de Citron un peu tiqueté & rougiſſant un peu du côté du Soleil.

La Poire de Lanſac, ou la Dauphine, qu'on appelle auſſi Liche-frion d'Automne, eſt d'une figure entre ronde & plate par la tête, & un peu allongée vers la queuë: ſa couleur eſt d'un jaune pâle, ſon eau ſucrée & un peu parfumée, la peau lice, la chair tendre & fondante, l'œil gros & à fleur, & la queuë droite & un peu longue, & aſſez groſſe & charnuë. Celles qui ſont mediocrement groſſes ſont les meilleures.

La Paſtourelle approche du Saint-Lezin ou d'un beau Rouſſelet par ſa figure & ſa groſſeur qui eſt mediocre: elle eſt colorée d'un côté d'un jaune blanchâtre avec des placards rouges; & de l'autre elle eſt un peu teinte. Elle s'humecte en venant à maturité, & ſe fait une chair fort tendre & beurrée qui réjoüit beaucoup, quoique l'eau en ſoit un peu aigrelette; ſa Saiſon eſt en Decembre & Janvier.

La Ronville reſſemble encore au Rouſſelet par ſa groſſeur & ſa figure; on la nomme autrement Martin-ſire & Hocremaille. Le coloris en eſt vif d'un côté,

& même à quelques-unes plus qu'à d'autres. Elle a l'œil aſſez enfoncé, le ventre pour l'ordinaire plus gros d'un côté que d'autre, & un peu allongé vers la queuë. La peau en eſt lice & ſatinée, & ſa chair caſſante. Elle jaunit en meuriſſant, & prend alors une eau ſucrée, avec un peu de parfum qui la feroit encore plus eſtimer, ſi elle n'étoit un peu durette & ſujette à la pierre; mais elle ne laiſſe pas de contenter beaucoup, venant au tems qu'on la peut manger, qui eſt la fin de Decembre & les deux mois ſuivans.

Le Beſi de Caſſoi, autrement Rouſſette, eſt une autre petite Poire de Decembre & de Janvier, de la groſſeur d'un Blanquet. Le fond de ſon coloris eſt jaunâtre, chargé par-tout de rouſſeurs, avec une peau unie, la chair tendre & beurrée, mais ſujette à la pierre & à être pâteuſe, & même d'une eau un peu fade, quoiqu'il s'en trouve qui l'ont plus vineuſe & excellente.

La Poire de Satin eſt preſque ronde, blanche & ſatinée, trés-fondante, & d'une eau fort ſucrée.

Le Sucrin noir, ou Poire de Mauritanie, eſt d'un brun noir coloré de rouge, comme ſon nom le marque aſſez. C'eſt une Poire un peu longuette & pointuë,

dont l'eau eſt excellente.

La Poire de Parmin, ſoit rouge ou blanche, qui ſe nomme auſſi Poire de Luxembourg, eſt groſſe & belle, mais meilleure cuite que cruë; de même que la Gourmandine, qui eſt une Poire aſſez groſſe & verte, qui prend un peu de rouge, & qui jaunit en meuriſſant.

On mettra au même rang le petit Certeau, qui eſt jaune & rouge, long & menu, & tres-bon en Compote à la cloche & en Confitures.

Vous pouvez encore vous ſervir à cuire des Poires de Lanſac, du Martin-ſec, de la Loüiſe-bonne, de la Virgoulée, comme du Beſideri, de l'Amadotte, & même de beaucoup d'autres; obſervant que toutes les Poires à manger cruës dans cette Saiſon, ſont auſſi admirables cuites, pourvû qu'on les prenne avant qu'elles ſoient dans leur maturité.

On a déja touché quelques circonſtances de cette maturité en parlant de chacune. On ajoûtera ici par maniere de recapitulation, qu'à l'égard des Poires tendres qui ont commencé de meurir en Octobre, & qui doivent paſſer en Novembre, le poûce appuïé doucement prés de la queuë, la fait connoître ſûrement, ſi la chair ſe trouve un peu moëlleuſe: Telles ſont les

Beurrées,

Beurrées, Vertes longues, Sucre-verd, &c. A d'autres, la ſeule couleur dénote qu'elles ſont meures; comme au Meſſire-Jean, le coloris blanchâtre qui s'y doit former; le fond jaune, pour les Amadottes, Beſideri, Groſſe-queuës, &c. l'humidité ſur la peau des Bergamottes, avec un peu de jaune qu'on y découvre; & ainſi du reſte. Tout ce qu'il y a, c'eſt qu'il ne faut pas manquer de viſiter vôtre Fruiterie ſouvent, comme de deux jours l'un, cet intervalle étant ſuffiſant pour avoir fait meurir & paſſer beaucoup de Fruits, même juſqu'à un commencement de corruption : il faut donc les examiner ſoigneuſement, principalement dans le mois de Decembre, où la Loüiſe-bonne, l'Epine d'Hyver, l'Ambrette, la Saint-Germain, la Virgoulée, les Poires de Leſchaſſerie, le Bon-Chrétien d'Eſpagne, & le Martin-ſec, ſe preſſent extrémement de meurir tout à la fois. Aux ſix premieres, le jaune qu'elles prennent avec une peau ridée, ne doivent pas faire croire qu'elles ſont bonnes à ſervir, ſi le poûce n'en juge de même; & c'eſt dommage qu'on les trouve molles quelquefois, quand on croit de les prendre dans leur veritable point. Et quant au Martin-ſec & Poires d'Eſpagne, les petites taches de pourriture qu'elles com-

mencent de contracter, ne doivent pas permettre de differer davantage à les manger.

Pour avoir la facilité de visiter ses Fruits, on les doit avoir disposé d'une maniere commode dans sa Fruiterie. On met, par exemple, chaque espece à part en differentes tablettes qui vont un peu en penchant avec un petit rebord ; & de plus, les Fruits tombez doivent être separez de ceux qui ont été bien cueillis, parce qu'ils meurissent plus tard ; quoiqu'ils prennent alors une peau fanée & ridée qui les rend désagreables à la vûë, ils ne laissent pas d'acquerir une grande bonté. Les tablettes doivent être garnies de mousse ou de sable fin bien secs. On pose ses Fruits là-dessus, les rangeant sur leur base la queuë en haut : les Fruits qui meurissent plûtôt, doivent être les premiers à portée pour la main & pour la vûë ; & ceux qui ne sont que de l'arriere-Saison, seront logez plus haut, jusqu'à ce qu'ils prennent une autre place, en succedant à ceux qui ont disparu. Mais il faut principalement que vôtre Fruiterie soit exemte de gelée : quelques-uns la font pour cela à la cave ; mais le goût de moisi & de relent qui en sont inseparables, font souvent pourrir les Fruits : il leur faut un peu d'air dans les beaux

jours; & quand il y a à craindre de la gelée, on doit prendre tous les soins possibles d'en garentir ses Fruits par de bonnes couvertures & autres precautions.

CHAPITRE XIII.

Des Poires D'Hiver.

IL seroit à souhaiter que toute cette Saison qui s'étend jusqu'aux Fruits nouveaux, fut aussi abondante en bonnes Poires que le sont encore les premiers mois. Outre une partie de ceux d'Automne que l'on a vûs, il y en a pour Janvier & Fevrier, qui ne cedent point à tout le reste, & la quantité en est assez grande pour n'avoir pas lieu de se plaindre dans un tems où les grands Regales sont communs, sçavoir le Carnaval & les Jours gras.

La principale est le Bon-Chrétien d'Hiver, dont la figure qui est longue & piramidale, la grosseur qui est surprenante, jusques-là qu'on en voit qui pesent plus d'une livre, & son coloris incarnat dans un fond jaune, la rendent la plus agreable

à la vûë, comme elle l'est à la bouche par son merite interieur. C'est donc celle de toutes les Poires qui fait le plus d'honneur sur les Tables, soit qu'on la veüille servir cuite, en la prenant un peu avant sa maturité ; soit qu'on la serve pour être mangée cruë, étant également excellente, lorsqu'elle est meure comme il faut, par sa chair cassante & souvent assez tendre, avec un goût agreable & relevé, une eau douce sucrée abondante, & même un peu parfumée. Elle a encore un grand avantage, en ce que nonobstant sa maturité, elle se maintient des mois entiers en état ; ce qui n'arrive point aux Fruits beurrez, ni même à beaucoup d'autres, qui ne sont pas plûtôt meurs qu'ils mollissent, ou qu'ils dégenerent en pourriture. Elle dure par ce moïen jusqu'aux nouveautez du Printems, sans qu'on se puisse lasser de la voir paroître pendant un si long espace ; trop heureux au contraire d'avoir un Fruit si excellent, quoiqu'en veüillent dire quelques-uns, qui l'accusent d'avoir la chair coriace & pierreuse, ou tout au moins peu fine.

On en distingue de plusieurs sortes ; il y a le long, le rond, le verd, le doré, le brun, le satiné, celui d'Auch, celui d'Angleterre, celui sans Pepin, que quel-

ques-uns croïent neanmoins être la même espece, diversifiée seulement par les impressions que leur ont donné l'exposition ou la disposition du Terroir ; ce qui n'importe à l'Officier, étant toutes propres pour faire honneur à son Dessert, & pour satisfaire les curieux.

Le Portail n'est pas si universellement estimé ; on lui trouve la chair dure, pierreuse & pleine de marc : Cependant son eau sucrée, son parfum agréable, sa grosseur, son beau coloris & sa figure qui l'approche d'un Messire - Jean brun, sont d'assez bonnes qualitez ; aussi est-elle fort en regne en Poitou. Sa maturité est en Janvier & Fevrier, & elle veut être portée jusqu'à quelques commencemens de pourriture.

Le Citron d'Hiver, autrement appellé Lucine, a la figure & la couleur comme un veritable Citron. La chair en est un peu dure & pierreuse, mais pleine d'une eau qui est extrémement musquée & parfumée, qui plaît à beaucoup de personnes.

Le Franc-Real, que quelques-uns nomment le Fin-or d'Hiver, est une Poire grosse, ronde, jaunâtre, tiquetée de petites pointes de rousseur, qui est encore assez excellente, sur-tout cuite.

Le Rousselet d'Hiver ressemble assez à celui d'Eté, ou au Martin-sec ; il est seulement un peu plus verd, & a moins de rouge ; la chair en est entre tendre & cassante, & l'eau sucrée & vineuse, quand un petit goût de verd & de sauvage ne s'y mêle pas. Il jaunit en meurissant, qui est en Fevrier ; & on le connoît encore à une petite humidité qui s'y fait sentir sur la peau, comme aux Bergamottes.

La Poire d'Angobert est grosse, longue, coloré de rouge d'un côté, & d'un gris roussâtre de l'autre : Elle est des meilleures cuites, & pour la Compote dans le mois de Fevrier.

Il en est de même de la Double-fleur, qui est d'ailleurs fort belle à voir, & qui peut même être mangée cruë avec quelque satisfaction. C'est une Poire plate qui a la queuë longue & droite, la peau lice, colorée d'un côté, & jaune de l'autre ; ainsi elle peut fort-bien remplir son rang dans les Desserts : & lors qu'à la toucher trop souvent, elle viendra à perdre son lustre & la fleur de son coloris, & à devenir noirâtre, on la doit emploïer pour des Compotes qu'elle fait fort belles & excellentes, aïant la chair moëlleuse sans pierre, & sur-tout beaucoup de

ſus, qui prend aiſément une belle couleur au feu.

La Poire de Livre qui eſt d'un roux fort obſcur, n'eſt encore que pour cuire, & fait de même une belle & bonne Compote, de quelque maniere qu'on la faſſe cuire, ſoit à la cloche, ſous la cendre, ou autrement. Le Sucre y eſt fort neceſſaire pour en vaincre l'acreté ; on la nomme auſſi Rateau gris, & Poire d'Amour.

Le gros Fremont n'eſt bon non-plus que cuit. C'eſt une Poire groſſe, aſſez longue & jaunâtre, & la Compote en eſt un peu parfumée.

Emploïez au même uſage les Poires Saint-François, & la Carmelite qui eſt une aſſez groſſe Poire plate, griſe d'un côté, un peu teinte de l'autre, & chargée en certains endroits de quelques taches aſſez grandes.

Le Bugi eſt une Poire qui tient le milieu entre caſſante & tendre ; elle eſt verdâtre, & tiquetée ſeulement de petits points gris. A meſure qu'elle vient à ſa maturité elle jaunit, & il eſt à propos de la prendre dans le bon point ; car ſi on la laiſſe trop meurir, elle devient pâteuſe & farineuſe ; ſon eau qui eſt abondante, a quelque choſe d'aigrelet, qui a beſoin d'un

peu de Sucre. On lui a donné le surnom de Bergamotte, à cause d'un peu de ressemblance qu'elle y a, étant pourtant un peu moins plate du côté de l'œil, & un peu plus longue du côté de la queuë; & on ajoûte Bergamotte de Pâques, à cause du tems de sa maturité qui dure jusqu'au mois de Mars, si bien qu'elle est d'un grand secours en Carême.

L'Orange d'Hiver est une grosse Poire ronde, verte sur l'arbre, mais qui jaunit comme les autres en meurissant, & qui a l'eau sucrée.

La Nicole a les mêmes qualitez de ronde & de verte, qu'elle ne quitte même point tout-à-fait dans sa maturité. C'est une Poire fondante & beurrée qui se conserve bien, mais ne la tenez pas trop enfermée.

La Poire de Fribourg est grosse & belle, d'un jaune-ambré, dont la chair est cassante, & l'eau excellente & sucrée.

Le Trouvé de Montagne, ou Poire de Prince, qui est le gros Certeau d'Hiver, est moins long que le petit; il est d'un fort beau coloris; & non seulement il est admirable cuit & en Compote, mais il se peut encore manger crud étant bien meur.

Le Gros-Muſc eſt une Poire ronde, verte, & qui jaunit dans ſa maturité qui arrive en Janvier & Fevrier : ſon eau eſt fort relevée & muſquée, & l'on peut dire que c'eſt une excellente Poire ; quoique ſa chair ſoit aſſez groſſiere.

Le Saint-Lezin eſt pour les mois de Mars, d'Avril, & même de May, ſuivant que les années ſont chaudes ou froides, c'eſt-à-dire, qu'elles avancent ou retardent la maturité des Fruits : C'eſt une Poire longue & verte, qui étant meure, eſt tres-muſquée & même beurrée. Elle craint beaucoup la gelée ; & il faut avoir ſoin de l'en garentir.

Le Tibivilliers, qui eſt de la même Saiſon, eſt comme un petit Portail, moins brun & plat, dont l'eau eſt aſſez relevée. On l'appelle encore Brutamarma.

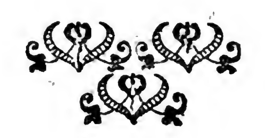
Pour cuire, on a dans ce tems-là, la Poire Fontarabie, la Poire de Perſe ou d'Armenie, autrement Montrave, ou gros Muſcat d'Hiver ; la Poire de Fer, la Poire de Chapeau, la Poire de Fuſée, la Bernardiere, le Bequêne, le Gilogilles, le Cadillac, & quelques autres qui vont juſqu'à la fin.

On eſt bien plus ſujet à manquer de celles qu'on peut ſervir cruës ; parce

qu'étant plus tendres, la moindre atteinte de froid les noircit entierement, & les rend aussi desagreables à manger qu'à les voir.

On a touché dans le Chapitre precedent, les soins necessaires pour la garde des Fruits ; comme cela convient aussi à ceux dont on vient de parler, on peut y avoir recours ; nous ajoûterons seulement ici, que les Poires de Bon-Chrétien, qui ne sont pas moins bonnes cuites que cruës, hors que la Compote n'en n'est pas assez colorée, doivent être gardées envelopées de papier, chaque Poire aïant son envelope.

Venons maintenant aux seuls Fruits qui restent à l'égard des Jardins Fruitiers, c'est-à-dire, aux Pommes ; & nous passerons ensuite à ceux des Potagers, qu'il est bon qu'un Officier connoisse outre les Fruits qui en font partie, dont il a été parlé ailleurs.



CHAPITRE XIV.

Des Pommes.

LA Pomme eſt un Fruit fort commun & fort connu ; ainſi il n'eſt pas nenéceſſaire de faire une grande deſcription de ſes eſpeces.

Les Paſſe-Pommes paroiſſent les premieres : il y en a de rouges & de blanches, de hâtives & de tardives, qui ſont les Paſſe-Pommes d'Automne ; & les unes & les autres ſe gardent peu, & n'ont pas grand merite.

Les Rambours durent peu auſſi, & ſe mangent dans le mois d'Août : C'eſt une belle & groſſe Pomme, verte d'un côté, & foüettée de rouge de l'autre Il y en a de toutes blanches, qui ſe mangent à demi-vertes ; & d'autres plus rouges. Elles ne ſont bonnes proprement que pour être mangées en Compote ; à quoi elles ſont excellentes.

La Calville vient enſuite. Il y a celles d'Eté & d'Automne qui ſont aſſez ſemblables. La Calville d'Eté eſt cependant un peu plus plate, & moins colorée en

dehors, & nullement en dedans; au lieu que celles d'Automne le sont beaucoup: & celles qui ont le plus de l'agreable odeur de Violettes, ont entre autres la chair plus teinte, & sont plus belles à voir. Leur durée va depuis le mois d'Octobre jusqu'en Janvier & Fevrier. On juge de leur maturité à entendre sonner le pepin en les secoüant, & il semble qu'elles sont plus legeres.

Les Cousinottes sont une espece de Calville, dont l'eau est un peu acide: elles se gardent jusqu'en Fevrier.

Il y a des Reinettes de plusieurs sortes, de blanches, de rousses, de grises, de vertes, de rouges, qui durent & sont plus ou moins bonnes les unes que les autres On en peut faire des Compotes en tout tems, & on commence d'en pouvoir manger cruës vers le mois de Janvier: auparavant elles ont une pointe d'aigreur un peu trop acre; mais c'est dommage qu'en la quittant, elles contractent une autre odeur de Pomme ou de paille qui déplaît encore davantage.

Le Fenoüillet ou Pomme d'Anis, sent moins, & en la mangeant il semble qu'on mange du Fenoüil ou anis musqué: Il y en a de blanc, de jaune, & d'un gris roussâtre, tirant à la couleur de ventre

de Biche. La Pomme commence d'être bonne depuis le mois de Decembre, jusqu'en Fevrier & Mars, où l'on en mange encore : Elle peut servir de quelque ornement dans les Desserts, quand elle n'est pas trop fanée, comme il lui arrive.

Il en est de même du Courpendu, dont il y a aussi de deux sortes, de gris & de rouge, tous deux excellens, d'une chair fine & d'une eau relevée. On en mange avec plaisir depuis Dcembre jusqu'en Mars ; & c'est encore une Pomme fort jolie, quand on ne la laisse pas trop rider, cela la rendant insipide.

La Pomme violette est belle & grosse ; presque ronde, d'un rouge raïé de violet, tres-blanche dedans, & d'un goût exquis pour une Pomme, aïant la chair fine & délicate, & l'eau douce & extrémement sucrée. On en peut manger dés qu'elle est cueillie jusqu'en Janvier.

L'Api est une Pomme tres-jolie assez connuë : c'est celle qui plaît le plus dans les compagnies & les repas, ne laissant point d'odeur desagreable, mais au contraire un je ne sçai quel parfum délicieux, qui rend sa chair extraordinairement fine : Elle a encore cela de particulier, qu'elle ne se fane jamais ; si bien qu'on la voit avec la

même beauté, depuis le mois de Decembre qu'elle commence d'être bonne, jusques en Mars & Avril : sa maturité consiste à n'avoir plus rien de vert auprés de la queuë, ni auprés de l'œil : Elle veut être mangée avidement & avec sa peau, qui est la plus délicate & la plus fine de toute les Pommes ; parce qu'outre qu'à peine s'en apperçoit-on en les mangeant, elle contribuë encore beaucoup à l'agrément qu'on y trouve.

La Pomme-Rose est devers le Rhône, ce que l'Api est ici, & a les mêmes avantages.

La Pomme de Jerusalem est presque rouge par-tout ; elle a la chair ferme, d'assez bon goût & sucrée, & n'a point non-plus de l'odeur ordinaire des Pommes.

La Pomme de Glace est de deux sortes ; la blanche dedans & dehors, est grosse, belle & lice ; l'autre est d'un rouge brun violet ; toutes deux sont plus curieuses que bonnes, à moins que ce ne soit pour mettre au four & pour secher.

Les Drue-Permins d'Angleterre sont de la couleur des Jerusalem, mais plus plates ; & ont plus de douceur & de sucre. Les Anglois en font sur-tout beaucoup de cas.

Les Francatus ſont rouges d'un côté, & jaunâtres de l'autre; & leur plus grand merite eſt de ſe conſerver long-tems.

Les Orgerans hâtifs & tardifs, ne ſont pas non plus fort conſiderables pour les bonnes Tables.

Les Pommes de Châtaigner ſont un peu meilleures ; elles ſont d'un blanc raïé de rouge, & ont la chair ferme & blanche, & le ſuc aſſez relevé.

La Pomme ſans fleurir ſe garde long-tems : elle eſt verte & plus curieuſe que bonne. On l'appelle auſſi Pomme Figue, parce qu'elle ſort de l'arbre tout de même que les Figues.

Le Petit-Bon eſt une Pomme longuette, d'un gris rouge, d'un ſuc excellent & des meilleurs. Le Gros-Bon n'eſt pas ſi délicat.

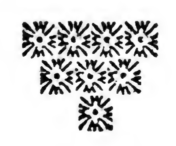
Les Hautes-Bontez ſont blanches & cornuës ; leur durée va fort loin ; & leur chair eſt aſſez douce, avec ſi peu que rien d'aigrelet.

La Pomme Lazarelle eſt belle & rouge, moins plate que l'Api, d'une eau excellente & fort eſtimée à Florence, d'où elle eſt venuë.

De toutes ces Pommes, les Calvilles d'Automne & les Reinettes, ſont les meilleures pour les Compotes : le Courpendu

& le Fenoüillet n'y réüssissent pas si bien, à cause de leur douceur; au lieu que le goût relevé de ces autres, fait des merveilles.

Voilà, ce semble, tout ce qu'on peut souhaiter, pour connoître les Fruits les plus estimez, & le point de leur maturité; faute dequoi l'on peut tomber dans l'inconvenient de faire souvent de méchants achats, & de ne servir même les meilleurs Fruits, ou qu'avant qu'ils soient bons & au point qu'il faut, ou qu'aprés qu'ils sont passez; ce qui leur fait perdre tout leur merite: Et ce dernier défaut est encore plus insuportable que le premier, parce que tout Fruit passé devient ordinairement insipide & pâteux; au lieu qu'un Fruit qui a encore trop de verdeur, si d'un côté il agace les dents, il fait du moins sentir une partie de son goût relevé, & une chair à demi-parfaite.



CHAP. XV.

CHAPITRE XV.

Des differentes sortes de Vinaigre.

VINAIGRE ROSAT.

VOus prendrez deux pintes de bon Vinaigre & deux onces de Roſes Muſcat, que vous ferez ſecher deux jours au Soleil ; aprés vous les mettrez dans le Vinaigre, & vous boucherez bien vos bouteilles, & les mettrez dix ou douze jours au Soleil, aprés en lieu ſec.

Le Vinaigre de Sureau & de fleurs de Souci ſe font de même.

Vinaigre de fleurs d'Oranges.

Vous prendrez quatre pintes de Vinaigre blanc, & trois onces de fleurs d'Oranges en feüilles que vous mettrez dans ledit Vinaigre, aprés vous les mettrez quinze jours au Soleil, enſuite en lieu ſec.

Vinaigre d'Oeillets.

Vous prendrez trois pintes de Vinaigre rouge, & deux onces de ladite Fleur, que vous mettrez ſecher deux jours au Soleil, aprés vous les mettrez dans le

Vinaigre ; vous boucherez bien vos bouteilles, & l'exposerez quinze jours au Soleil, ensuite en lieu sec.

Vinaigre d'Ail.

Vous prendrez une once d'Ail que vous éplucherez, & vous la mettrez dans quatre pintes de bon Vinaigre blanc, & vous l'exposerez quinze jours au Soleil, aprés en un lieu sec. N'oubliez pas de mettre dans chaque bouteille une Muscade coupée en quatre, & douze ou quinze Clous de Girofle.

Pour faire le Vinaigre blanc.

Mettez dans un vaisseau sur le feu dix pintes de bon Vinaigre ; faites diminuer les dix à huit pintes, ensuite faites-le distiller dans l'Alembic.

Maniere de confire les Cornichons ou petits Concombres.

Vous prendrez douze livres de petits Concombres que vous froterez bien avec un linge blanc ; vous les rangerez dans un grand pot de terre, y mettrez dix pintes de bon Vinaigre, demi-once de Canelle, demi quarteron de Poivre blanc, deux gros de Clous de Girofle, & un litron & demi de sel ; les gros Pourpiers, la Passe-

pierre, les Capres se confisent de même ; mais n'oubliez pas de le bien boucher avec du parchemin moüillé, ou bien coulez du Beurre fondu dessus.

CHAPITRE XVI.

Des Confitures au Moust & au Cidre.

Les Articles que nous venons de traiter, qui sont pour les choses que l'on confit au sel & au Vinaigre, nous menent à parler ici des Confitures qui se font au Moust & au Cidre, cela regardant encore les Fruits.

Ces sortes de Confitures sont assez communes dans les Provinces, & l'on y trouve assez d'avantage au défaut des choses plus exquises. On peut l'étendre à toutes sortes de Fruits qui se confisent au Sucre, les mêmes pouvant aussi être confits au Moust & au Cidre, & principalement des Noix, des Coins, des Poires ; en quoi il n'y a qu'à observer ce qui a été marqué ailleurs de la maniere de blanchir & preparer les Fruits pour les mettre au Sucre. Vous prenez ensuite vôtre Moust ; &

l'aïant mis sur le feu dans un poëlon ou chaudron, vous le faites boüillir doucement avec vôtre Fruit, qu'il s'en consume le tiers; il s'épaissit par ce moïen, & il peut aprés cela se garder aisément. S'il arrivoit qu'il moisit dans la suite, il faudroit le mettre sur le feu, & lui donner quelques boüillons, afin qu'en cuisant encore un peu, l'humidité qui étoit de trop dans vôtre Fruit, & qui causoit ce moisi, s'évapore entierement.

Vous ne devez pas oublier de bien écumer vôtre Fruit, en le faisant cuire, & d'ôter aussi la petite écume qui se fait, quand vos Confitures sont versées dans leur pot.

On connoît qu'elles sont suffisamment cuites, quand la Gelée est d'une bonne consistance, qu'elles se tient en goutes sans couler, lors qu'on en met sur une assiette. Il y a des Fruits où l'on doit se servir de Moust blanc, comme aux Noix & au Muscat; & pour les autres, comme Poires, Coins, &c. on prend du Moust rouge, & l'on peut y ajoûter de la Canelle & du Girofle concassez dans un noüet.

Le Raisiné est une expression de Raisins qu'on a cueillis par un tems sec, & qu'on a gardez quelques jours pour les laisser a-

mortir. On presse donc ces Raisins entre ses mains ; & aïant ôté les grapes, vous mettez le reste sur le feu, les peaux & le jus, & vous le faites boüillir doucement & également, en écumant avec soin. Vous ôtez le plus de pepins que vous pouvez, & remüez de tems en tems la gâche ou spatule A mesure que vôtre Raisiné s'épaissit, vous diminuez le feu, & étant réduit à la troisiéme partie, vous le passez à travers une étamine ou gros linge, & vous exprimez fortement les peaux. Vous remettez ensuite le Raisiné sur le feu, & achevez de le faire cuire en remüant continuellement ; puis vous le verserez dans des pots que vous laisserez découverts cinq ou six jours comme aux Gelées ; & les voulant couvrir à demeurer, vous y mettrez des ronds de papier, qui touchent par-tout à vôtre Raisiné.

Les Fruits que l'on voudroit confire au Cidre de Poires pur & sans eau, se doivent gouverner comme ceux que l'on vient de voir à l'égard du Moust.



CHAPITRE XVII.

Des Salades pour les quatre Saisons de l'Année.

LEs Salades sont partie du devoir des Officiers & Sommeliers ; ainsi aprés avoir parlé de ce qui regarde tout le reste, il est à propos de dire un mot de ce qu'il peut emploïer & servir en Salades durant toute l'Année.

A commencer par le mois de Janvier, on a pour lors des Salades de Celeri blanchi, & de la Chicorée blanche, tant sauvage que l'ordinaire. Il y en a qui mangent la sauvage toute verte, quelque amére qu'elle soit ; mais pour l'ordinaire on la veut blanche comme l'autre. Cette Salade se sert avec du Sucre.

Les autres Salades d'Hiver sont des Cornichons & Concombre avec leurs fournitures de Pourpier & Passepierre. On trouve même de la petite Salade nouvelle de Laituës avec leurs fournitures de Baume, Estragon, Cive, Cresson Alenois & autres: sans parler des Salades d'Anchois & de filets de poisson, qu'on peut voir dans le

Cuiſinier Roïal & Bourgeois.

Au mois de Mars, il y a encore outre les Salades de Mâches, des Laituës pommées d'Hiver, qui ſont des Crêpes-blondes & des Coquilles. Il eſt inutile de marquer qu'on épluche & lave toutes ces choſes, ni qu'on les aſſaiſonne d'huile, ſel, vinaigre & poivre blanc. On doit ranger ces Salades le plus ingenieuſement que l'on peut, ſoit les filets de poiſſon & d'Anchois, ou celles d'herbages: On les peut garnir de tranches de Citrons découpez, de grains de Grenade, & dans un beſoin de Betteraves: & ſur la fin qu'il commence d'y avoir de la Violette, on en met des Fleurs ſur la ſuperficie des Salades, & elles y font un agrément fort joli. Il en eſt de même en Eté des feüilles des petites Fleurs violettes, de la Bourache, & de la Bugloſe, & de celles de Souci, qui diverſifiront ainſi vos Salades.

Durant le Printems, on a de la petite Salade de Laituës nouvelles beaucoup plus facilement, & tout ce qu'on peut ſouhaiter pour la fourniture. Il y a, par exemple, le Cerfeüil muſqué, dont les feüilles jaunes & tendres ſont fort agreable & fort propres à parfumer vos Salades, de même que les nouveaux rejettons de Baume, l'Eſtragon, les Cives d'Angleterre, Corne-de-

cerf, Anis & Fenoüil, Pimprenelle, Roquette, Tripe-Madame, & Cresson Alenois.

L'on a aussi des Laituës pommées plus abondamment en Avril & Mai, & pour le commencement de Juin; & ce sont encore des Laituës-Coquilles, des Laituës de la Passion un peu rouge, des Crêpes-blondes, des Laituës-Georges, des Mignonnes, des Crêpes-vertes, des petites Laituës rouges & courtes; comme aussi des Alphanges & des Chicons verds.

Dans l'Eté & l'Automne, on a une suite d'autres Laituës, qui sont les Roïales, les Bellegardes, les Genes blondes, vertes & rouges, les Capucines, Aubervilliers & Perpignanes, dont il y a aussi de vertes & de blondes, qui font toutes deux de belles Pommes. Les Laituës Romaines se joignent à cela, avec les Chicons Alphanges; & ces dernieres qui sont blondes, sont plus délicates. Il y a aussi les Imperiales fort délicates au goût, & des Chicons rougeâtres, du Pourpier vert & doré.

Pour l'Automne, on a le Celeri blanchi, la Chicorée, le Persil de Macedoine; & ce sont les mêmes choses qui nous restent pour l'Hiver avec les Olives, & autres que nous avons marquées pour l'Hiver.

CHAPITRE XVIII.

Des Melons, Capres & Cornichons.

ON peut dire que dans le genre des Fruits il n'en eſt point de plus excellent qu'un bon Melon ; mais c'eſt ce qui eſt bien difficile à rencontrer. L'on ſeroit heureux ſi l'on pouvoit donner des regles auſſi ſûres pour s'y connoître, que peuvent être celles que nous avons données, touchant le merite & la qualité des autres Fruits, au lieu que les indices ſur leſquels on juge des Melons, ſont ſouvent fort trompeurs ; leur odeur même, à quoi l'on croit connoître plus certainement leur maturité & leur bonté, eſt ſi peu ſûre, qu'il arrive ſouvent que ceux qui ſentent le mieux, ne ſont pas les meilleurs.

Il eſt vrai que les goûts ſont differens là-deſſus, comme ſur tout le reſte ; les uns les aiment ſucrez ; d'autres les veulent vineux ; & il y en a de troiſiémes qui y cherchent ces deux qualitez tout à la fois, & de plus un agreable parfum avec une chair pleine & vermeille. C'eſt effectivement tout ce qui doit concourir pour rendre un

Melon parfait ; mais qu'il eſt rare d'y être ſi heureux !

Pour aider donc à y être moins trompé, voici les precautions, ou du moins les conjectures qui ſont les plus vrai-ſemblables là-deſſus. On doit premierement ſuppoſer, que tout Melon doit avoir été cueilli quelque tems auparavant que d'être mangé ; parce qu'en ſe repoſant hors du Soleil, il prend un frais qui le rend de beaucoup plus agreable. Que s'il arrivoit qu'on le voulût manger ſur le champ, il faudroit le cueillir dans ſa maturité, & le faire rafraîchir, dans un ſeau d'eau ; ce que beaucoup font auſſi, croïant de rafraîchir par-là un Melon qui ſe paſſe.

Quand un Melon n'eſt que pour manger dans quelques jours, on n'a garde de le cueillir fait, on le prend qu'il eſt ſeulement frappé plus ou moins, ſuivant le tems ou la longueur du chemin qu'ils doivent faire. On appelle Melon frappé, celui qui a quelque marque de maturité qui ſe fait appercevoir, ſoit aux yeux qui y voïent quelque petit endroit jauniſſant, ſoit à l'odorat. Le Melon ainſi cueilli & gardé au frais, acheve de meurir ; & l'on pretend juger de ſa bonté par ces indices.

On doit examiner leur belle figure, qui

doit être à peu prés comme un petit baril, c'est-à-dire, que le Melon doit être un peu longuet, & un peu plus gros dans le milieu qu'aux extremitez, étant une marque qu'il est bien nourri : La queuë le dénote aussi, quand elle est grosse & courte. La couleur de l'écorce, à l'égard de laquelle vous devez choisir les plus brodez, ne doit être, ni trop verte, ni trop jaune ; autrement l'un marque une fort méchante nourriture ; & l'autre, que le Melon a été hâté par trop de chaleur, & qu'il est passé.

On doit ensuite examiner leur pesanteur, & preferer les plus pesans à la main, les plus fermes quand on les presse un peu, & ceux qui paroissoient plus pleins à sonner du doigt contre. Il ne reste aprés cela qu'à les flairer, pour en examiner l'odeur, qui doit avoir quelque chose de celle du Godron, ou Poix preparée ; & si un Melon aprés avoir plû dans toutes ces circonstances, ne répond pas à l'esperance qu'on en avoit conçûë, c'est un malheur : Prenez-les une autre fois à l'essai & à la coupe, & vous aurez la satisfaction de voir s'ils ont la chair seche & vermeille, & le goût agreable qui est à souhaiter.

Dans les païs chauds, comme l'Italie, où les Melons sont incomparables, on en confit des côtes en verd au sel & au vinai-

gre, & c'est un manger excellent.

Nous ajoûterons ici quelques remarques sur les Capres & sur les Cornichons que l'on confit, en consideration des Salades, dont les Officiers & Sommeliers ont le soin: Et pour commencer par les Capres, on n'a qu'à dire que ce sont des boutons d'un petit arbuste qu'on éleve en ces climats dans des niches faites exprés à des murailles bien exposées; on les remplit de terre pour la nourriture du pied, & tous les ans au Printems on en taille les branches qui poussent ensuite ces boutons que l'on confit au vinaigre.

Il y a aussi des Capres Capucines ou Nasturées, qui sont des boutons à fleur d'une plante annuelle assez connuë: on les prend avant qu'ils s'épanoüissent, & on les confit de même.

La maniere de le faire à l'égard des unes & des autres, est de mettre dans un pot avec quelques poignées de sel, raisonnablement: vous y ajoûterez du Poivre concassé, & quelques clous de Girofle si vous voulez; & vous verserez par-dessus du vinaigre & de l'eau, c'est-à-dire, sur deux pintes de vinaigre, une d'eau; il faut que vos Capres baignent, & de cette façon elles seront fort agreables, tant en Potage qu'en Salade, pendant l'Hiver.

Les Cornichons sont des Concombres qui n'ont pû profiter & parvenir à maturité. On les confit comme c-idevant au sel & au vinaigre sur la fin d'Août & en Septembre. On confit aussi des gros Concombres, mais tendres & avant que la graine y soit formée.

Et pour servir de fourniture aux Salades qu'on en fait l'Hiver, on confit en même tems de la Passepierre & des gros côtons de Pourpier, qui en ont porté la graine. Voïez là-dessus, & pour les autres Confitures au sel, nôtre Cuisinier Roïal & Bourgeois, qui en parle à l'occasion des Articles où cela peut avoir lieu.



CHAPITRE XIX.

Des garnitures & enjolivemens des Services.

COmme c'eſt à l'Officier à garnir de Fleurs ou autres enjolivemens, non ſeulement ſon Deſſert, mais encore les plats des autres Services, ſur-tout de ſes Salades, on a crû le pouvoir en cela ſoulager, ſi l'on ajoûtoit ici une ſuite des Fleurs ou autres garnitures qu'il y peut emploïer. Commençons par le premier mois de l'Année.

Janvier.

Les fleurs de Laurier-Thim, & les Perce-neiges ſont preſque les ſeuls qu'il y ait alors; à moins que par le moïen des Couches, on ne trouve déja des Anemones ſimples, des Narciſſes de Conſtantinople, des Hiacinthes Brumales, & quelques autres. Tout cela n'eſt que pour des Maiſons & pour des Tables où la dépenſe eſt fort grande.

Dans les autres on se sert de feüilles de Laurier-Rose pour garnir les plats ; & pour le Dessert on découpe du papier de differentes couleurs, jaune, bleu, rouge, blanc, pour couvrir les Porcelaines, & pour en faire des petits bouquets, dont on garnit les endroits qui paroîtroient nuds ; y ajoûtant, si l'on veut, quelques Immortelles, qu'il y a des manieres de teindre diversement, pour faire par leur seul secours une assez grande varieté.

Fevrier.

Outre les Fleurs ci-dessus que la Terre commence de donner d'elle-même, suivant les abris & les bonnes expositions, on peut avoir quelques Prime-veres, & par le moïen des Couches, des Totus-albus, & quelques Tulipes.

Mars.

Les Violettes, Hiacinthes, Anemones, Muguet, Narcisses & Iris d'Angleterre & d'Alger, Giroflées communes jaunes, Jonquilles simples, l'Hellebore, l'Hepatique, tant simple que

double, rouge ou gris-de-lin: toutes ces Fleurs viennent aussi dans ce mois sans les forcer ; & si le tems est un peu doux, on a même des Jonquilles & des Anemones doubles, des Oreilles d'Ours, Fritillaires, Marguerites, Flammes, Iris de Perse, &c.

Avril.

Ce mois abonde encore davantage en toutes ces Fleurs ; & l'on en a de plus quelques autres, comme les Renoncules & les Imperiales, qui ne s'emploïent gueres neanmoins pour les ornemens de Table.

Mai.

On a de même dans ce mois, outre une infinité d'Anemones, Narcisses, Hepatiques, Prime-veres, Violettes, Marguerites & Tulipes ; du Chevre-feüille printanier, des Roses de Gueldre & des Pivoines, quelques Pieds-d'Alloüette, des Ancolies, Veroniques, Martagons jaunes, Oeillets d'Espagne, fleurs d'Orange, Treffles jaunes, & des Giroflées de toutes couleurs, tant doubles que simples, qui est ce qu'on emploïe plus communément pour les garnitures des plats.

Les fleurs d'Oranges peuvent être ménagées pour le Dessert, dans des places vuides qui ont besoin d'être cachées.

Juin.

L'on continuë d'avoir ici beaucoup de fleurs pour tout cela, comme Anemones simples, Chevre-feüille Romain, Pieds-d'Alloüette, Oeillets de Poëte, & autres ; sans parler de celles qui ne sont propres qu'à faire des vases de décoration ; comme Pavots doubles de toutes couleurs, Roses de Gueldre, & Roses-Canelles, Lys blancs & jaunes, Matricaires, Oeillets d'Espagne, Coqueriers doubles ; Thaspi, Toutes-bonnes, & plusieurs autres. Les feüilles d'Abricotiers peuvent être de quelque usage pour les plats & le Dessert.

Juillet.

Il reste encore une grande partie de ces Fleurs pendant le mois de Juillet, & il en a aussi de particulieres ; sçavoir les Croix de Jerusalem, les Capucines, Camomilles, Coquelourdes, & principalement les beaux Oeillets.

Aoust.

Les Oeillets & Roses - d'Inde, les Roses - Muscates avec d'autres de tous les mois, les Pieds - d'Alloüette, Tubereuses, Jasmins, Matricaires, Thaspi, & Oculus-Christi, donnent ici à choisir; & l'on a d'ailleurs des feüilles de Vigne pour garnir les plats, si l'on veut reserver les principales Fleurs pour les vuides ou endroits nuds du Dessert.

Septembre.

Les Giroflées ordinaires, blanche & violette, avec des Anemones simples, & quelques Fleurs d'Oranges servent agreablement à l'un & l'autre dans ce mois. On a outre cela les Lauriers - Roses, blanc & incarnat, des Ciclamen, du Tricolor, des Passe-velours, Merveilles du Perou, & autres.

Octobre.

Les mêmes Fleurs continüent ici, & les feuilles de Vigne y ont la plus grande place.

Novembre.

Dans ce mois on a encore preſque la même choſe, ſçavoir des Anemones ſimples, Tubereuſes, Lauriers-Thim, Jaſmins, Lauriers-Roſes, & Ciclamen, & le commencement des Talaſpis *ſemper virens.*

Decembre.

Enfin, l'on eſt réduit ici à quelques Anemones, aux Lauriers-Thim, & Ciclamen; ce qui fait qu'on eſt obligé d'avoir recours aux feüilles de Laurier pour les plats, & aux découpures de papier & fleurs artificielles pour le Deſſert, comme il a été remarqué à l'occaſion de Janvier.

Secret pour coller le Criſtal.

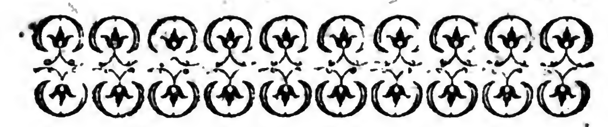
Prenez de l'Eſprit-de-vin, ou de la meilleure Eau-de-vie, avec de la Gomme Arabique la plus blanche & la plus claire: la faire fondre enſemble; enſuite vous faites chaufer les pieces rompuës, & vous les imbibez de cette compoſition avec une plume, & vous rejoignez leſdites

pieces enſemble, les ſerrant autant que faire ſe pourra, & les tenant juſqu'à ce que ſes pieces ſoient un peu froides.

Autre pour recoller les Vaſes & Porcelaines rompuës

Il faut tenir les pieces chaudes, & battre un blanc d'œuf frais, & avec une plume en imbiber les deux parties; enſuite il faut râper de la Chaux vive ſur les ruptures, & les rejoindre incontinent, les tenant ſerrées un peu de tems.





MANIERE

De bien ordonner un Dessert, ou autre semblable Regale; & quelques Modeles là-dessus.

APrés avoir traité de tout ce qui peut donner de la satisfaction au goût, dont la preparation appartienne au Sommeliers & Officiers, il faut finir par la maniere de servir toutes ces choses avec ordre & propreté, soit pour un Dessert, ou pour quelque autre Regale.

Pour cela, il faut sçavoir qu'on peut dresser son Fruit, tant crud que confit, avec ce qui en dépend, ou en Parterre, ou en Corbeille. Cette derniere façon n'est en usage que pour des Repas & Assemblées de Confrairie ou semblables, où dés l'entrée l'on sert autant de petites Corbeilles qu'il y a de personnes. Ces Corbeilles sont enjolivées de petits Rubans & d'une envelope de Taffetas, suivant la dépense; on les remplit de tout

ce qu'on serviroit autrement en Confiture, Biscuits, Massepains, Tailladins, Roquilles, Fruits secs, mettant ce qui est le plus delicat au-dessus; & aprés que par leur bel arrangement, elles ont contribué à la décoration de chaque Service, occupant le milieu de la Table, quand on vient au dernier, chacun plie & emporte sa Corbeille pour en regaler sa famille & ses amis, se contentant de consumer là ce qu'on peut avoir ajoûté de liquide, comme Compotes, ou de Fruit crud, pour hors d'œuvres.

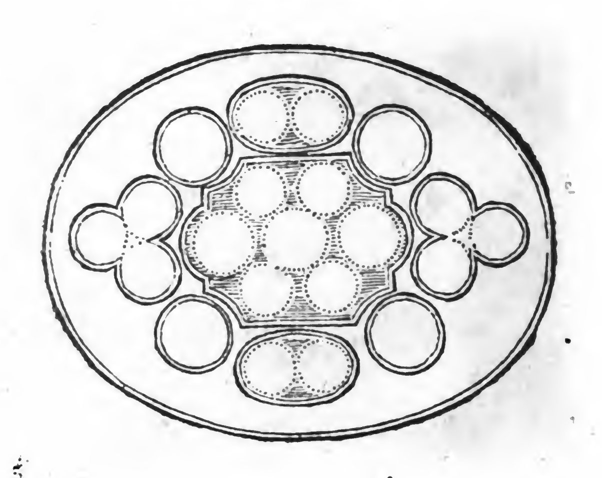
On appelle dresser en Parterre, quand c'est sur des Porcelaines, & des Machines de bois ou d'ozier; il y a d'abord une grande piece pour le milieu, qui est ou quarrée, ou exagone, c'est à-dire à six pans en longueur, ou figurée de beaucoup d'autres manieres. On accompagne cette piece de divers hors d'œuvres, ovales, ronds, en treffles ou autrement; & on éleve sur toutes ces pieces differentes Porcelaines par de petites esquisses de bois, ou des gobelets; les ovales en peuvent contenir deux, les treffles trois, les ronds peuvent être pour des compotes, & la piece du milieu peut contenir, ou une grande Piramide de Fruit au milieu, avec des Porcelaines tout autour, élevées comme il a

été dit ; ou bien tout Porcelaines, celle du milieu plus élevée que les autres ; & là-dessus on dresse tout ce qu'on a en petites piramides, avec simetrie & rapport, en sorte qu'il y ait les mêmes choses, & les mêmes couleurs de chaque côté par angles opposez, autour des Porcelaines sur chaque piece, on peut faire un cordon de Fruits cruds pour garnir la hauteur ; & l'on embellit le tout de fleurs, verdures & autres ornemens suivant les Saisons, comme on peut avoir vû dans le Chapitre dernier.

Pour faire mieux compendre une telle disposition, il ne sera pas inutile de donner ici quelques exemples ou modeles de semblables Desserts. En voici un pour une Table de douze Couverts, sur-quoi l'on en peut aisément dresser de plus grands & de plus petits, comme on va le voir.



Modele de Deſſert pour une Table de douze Couverts.



Explication.

LA piece du milieu eſt d'ozier, en maniere de Corbeille : il s'en fait de dorées, d'argentées, & de peintes en façon de faïance, avec cette commodité qu'on les peut laver pour les nettoïer. Il y a une planche mince qui reſte preſque à l'entrée contre le cordon, pour ſervir de parterre à ce que vous y voulez dreſſer; le rebord de la piece d'ozier eſt dentelé,

lé, & outre l'agrément à quoi cela contribuë, il sert aussi pour retenir les Fruits dont on peut faire un rang tout autour des Porcelaines. On a marqué sept de ces Porcelaines dans le Modele ci-dessus, & l'on en voit assez la disposition : celle du milieu doit être un peu plus grande & plus élevée que les autres. Au défaut de Porcelaines, on a des pieces de fer-blanc de la même forme, dont on ne voit pas aussi bien la qualité, parce qu'avant que de rien dresser, on doit toûjours faire un fond de feüilles ou de papier; ces pieces ou ronds de fer-blanc peuvent être attachez sur les esquisses, & cela rendra vôtre Dessert plus solide.

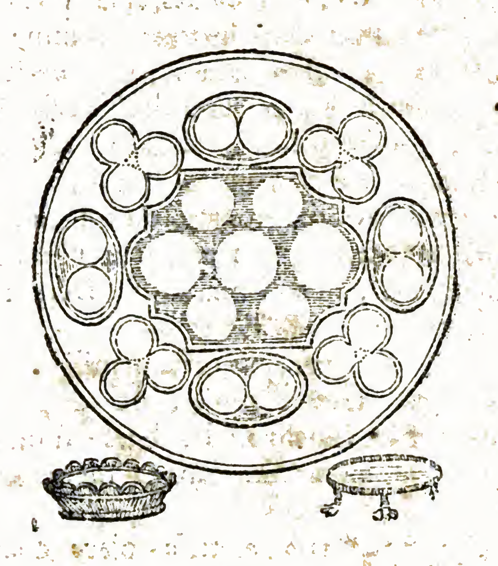
Ceux qui ne voudroient pas des pieces d'ozier, comme celle que l'on vient de décrire, en peuvent faire faire de la même forme ou autre, qui ne consistent qu'en un fond de bois, soûtenu par des boutons, ou autres pieds; ce fond aura une moulure tout autour pour retenir les Fruits, comme ci-dessus, & ce bord peut être doré ou argenté. On peut faire la même chose à l'égard des autres pieces que l'on ajoûte à la grande, comme autant d'hors-d'œuvres : & sur ces fonds de bois, on aura ses esquisses disposées pour les Porcelaines, où l'on doit ranger son Dessert.

R r

Pour un Dessert commun & de peu de personnes, on peut se contenter de la piece du milieu, sans les hors-d'œuvres; & en disposant ces hors-d'œuvres autrement, on trouve dequoi diversifier ce Service pour d'autres fois, ou pour d'autres Tables, comme on le va voir par l'exemple que nous en allons donner pour une Table ronde.



Modele de Dessert pour une Table ronde.



Explication.

CE Dessert contient deux Ovales de plus que le precedent, & l'on en a retranché les ronds : En ce cas on peut mettre les Compotes sur les treffles, & élever sur les bords qui resteront vuides & à nud, de petites piramides de Biscuits,

Massepains, ou autre chose. *Si* l'on trouve que la disposition ne soit pas assez ronde du sens que la machine du milieu est moins étroite qu'elle n'est longue, qui est le haut & le bas, on peut y remettre les ronds ou deux ovales, la pointe en dedans, garnissant le tout, comme on a pû voir, de Porcelaines, soit veritables ou de fer-blanc, où l'on dressera son Fruit & ses Confitures par petites Piramides. On n'a marqué non plus ici que sept de ces Porcelaines dans la piece du milieu, mais ordinairement il y en peut entrer beaucoup davantage, quand on a un Dessert un peu ample à servir.

Une machine quarrée au milieu d'une pareille Table, rendra la disposition plus ronde, plaçant les hors-d'œuvres ovales & en treffles dans la même situation.

Comme dans une telle piece quarrée les Porcelaines laissent un vuide aux quatre angles, on les peut remplir d'autant de Tasses de Porcelaine, où l'on mettra quelque beau Fruit, ou de ces Fruits seuls; & de même aux autres intervales, garnissant le reste de Fruits plus petits, dont la grosseur n'excede point l'élevation des Porcelaines: & dans un Dessert simple de quatre personnes, ces quatre coins peu-

vent être occupez par des Gobelets d'Eaux glacées, ou autres Liqueurs, suivant la Saison.

Les deux pieces détachées qu'on voit au bas de la Figure ci-dessus, marquent, l'une, la façon de ces Corbeilles d'ozier, soit rondes ou ovales, dont on a parlé ; & l'autre, les machines simples de bois avec des pieds que nous avons dit qu'on y pouvoit substituer. Les treffles & la piece du mileu sont de même construction : on voit dans la petite Corbeille la petite planche qui reste au-dessus à l'entrée, surquoi l'on éleve ses Porcelaines ; elle doit être couverte d'un papier de couleur, & on ne laissera pas de la garnir de feüilles & de fleurs, ou autres choses suivant la saison, principalement dans les endroits vuides, & aux entre-jours que fait la dentelure de la superficie de cette machine d'ozier.

Il s'en fait de fort commodes pour de petites Tables, où les pieces de pareille façon qui les composent sont toutes attachées ensemble, si bien qu'on n'a qu'à servir tout d'un coup son Dessert, sans embarras, & sans crainte que rien se broüille ou se gâte, pourvû qu'on porte ces machines un peu adroitement ; C'est à l'Officier à y prendre garde.

Pour des Tables plus grandes, on peut faire faire d'aussi grandes machines que l'on veut : On peut s'adresser pour cela au Sieur Delavarenne, à l'entrée du Fauxbourg Saint Antoine, le deuxiéme à main droite en entrant dans le Fauxbourg, à l'enseigne de la Renommée du Griffon d'ozier : il en loüe même pour des Repas particuliers, & il est fourni de tout ce qu'il y a de plus curieux & de mieux entendu là-dessus.

Cependant, dans un besoin où l'on n'auroit point de toutes ces machines, on ne laisseroit pas de disposer un Dessert d'une maniere fort propre sur de la vaisselle ordinaire, aïant pris pour cela la mesure, la grandeur & le nombre des plats, bassins & assiettes qui vous sont necessaires pour remplir la Table que vous avez à servir ; pouvant placer sur tout cela la quantité de Porcelaines que vous jugerez à propos, pour les remplir de vos Confitures & Fruits, suivant les Saisons.

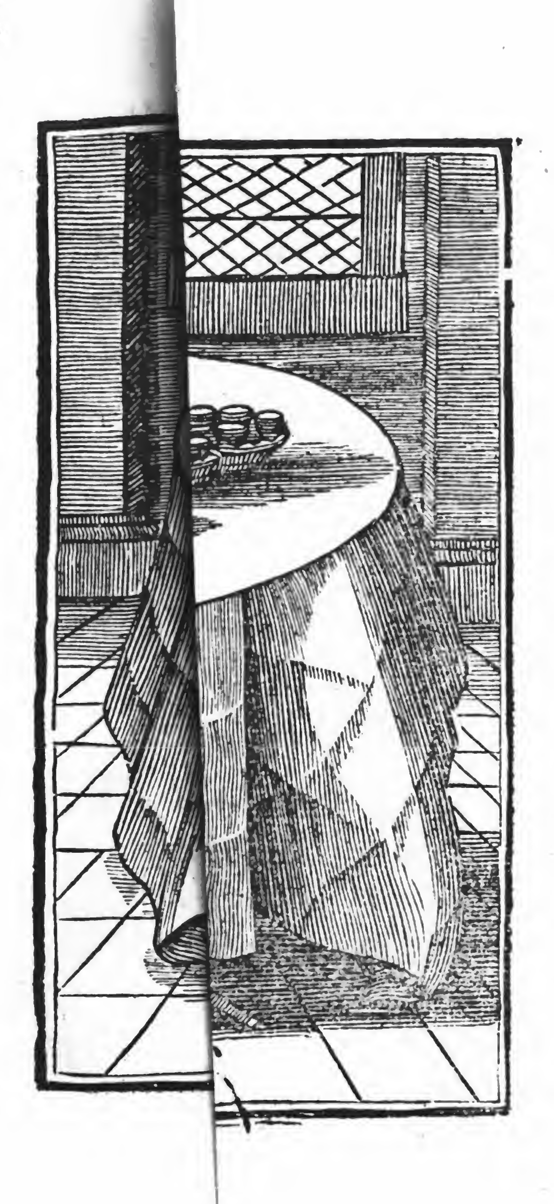
On pourroit souhaiter sur tout cela des exemples où l'on vît dequoi ont pû être composez des Desserts pour differentes Tables ; mais comme cela dépend des moïens des personnes & des Maisons, cela ne seroit pas d'un grand usage

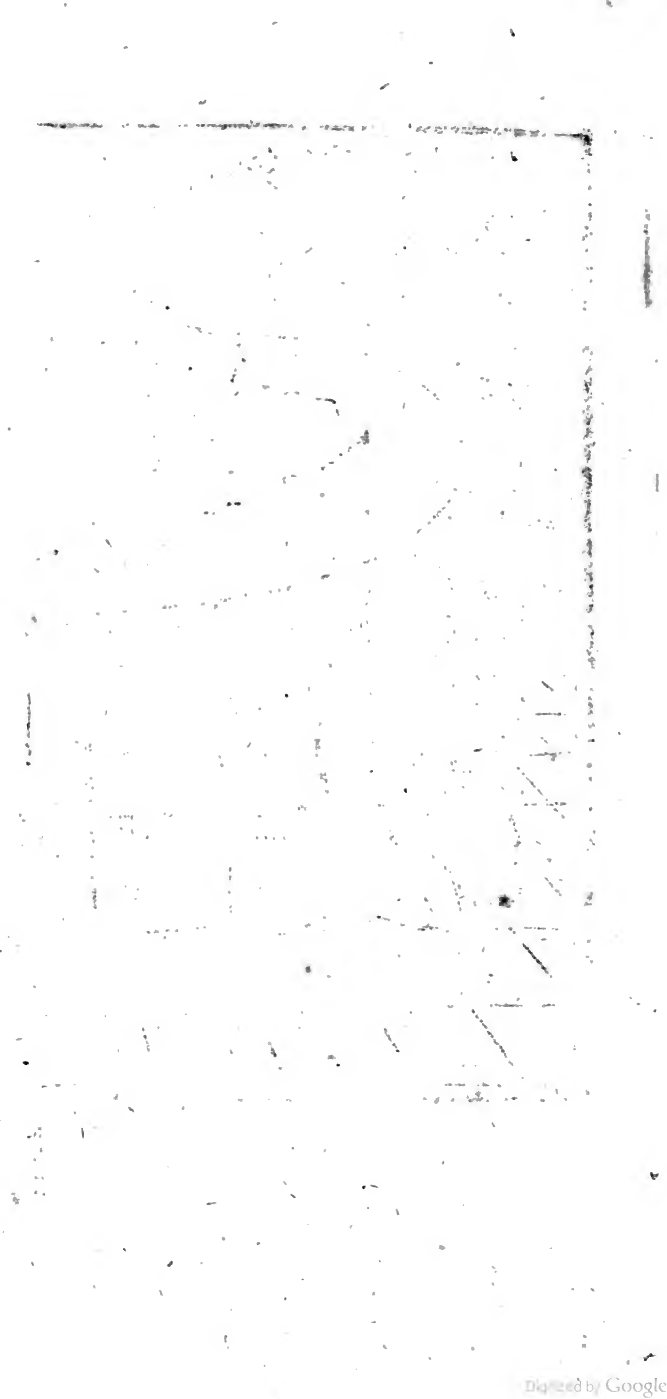
quand on ne seroit pas en état de s'y conformer : tel, par exemple, sert du Fromage de Gruïere simplement par quartiers, ou coupé par tranches ; tandis qu'un autre sert du Parmesan ou des Fromages blancs dans le tems de Pâques, avec un embellissement de Caramel. Un autre de même ne presentera que des Cerises glacées, tandis qu'un autre peut faire de la dépense à des Confitures plus exquises. Il suffit donc d'avoir marqué ce qu'on peut servir, tant en Confiture qu'en Fruits & en Liqueurs dans chaque mois de l'année, pour y pouvoir avoir recours ; & pour ceux qui auroient besoin d'un plus grand éclaircissement, pour voir l'effet que peut produire l'arrangement d'un Dessert entier tout dressé, ils peuvent jetter les yeux sur la Figure suivante, où dans la petitesse qu'on a été obligé de garder, on a tâché d'en representer un profil le plus intelligible qu'on a pû.

Dans cette Figure, la piece du milieu est à six angles, & les hors-d'œuvres sont les mêmes que dans le premier modele. Les Treffles qui sont aux deux pointes, sont pour des Eaux glacées ;

les ronds qui ſuivent, ſont des Compotes; & l'ovale qui eſt ſur le devant, tient deux Porcelaines pour deux petites Piramides. On diſtingue aſſez la quantité de celles que contient la principale machine; & ſuppoſant ce Deſſert pour le mois de Juillet, on trouvera aiſément dequoi on a pû les compoſer, aïant recours aux pages 20. & 360. où l'on voit tout ce qu'on peut preparer & ſervir pour lors en Confiture & au crud; & ainſi des autres tems.

FIN.





TABLE

Des Confitures, des Liqueurs, des Fruits, & autres Matieres dont il est traité dans ce Livre.

A.

B.

D.

E.

H.

I.

L.

M.

N.

O.

P.

R.

S.

T.

V.

Fin de la Table des Matieres.

APPROBATION.

J'AY lû par ordre de Monseigneur le Chancelier, un Livre intitulé: *Le Cuisinier Roïal & Bourgeois*, avec sa suite; & je n'y ai rien trouvé qui doive en empêcher l'Impression. A Paris ce 24. Mars 1703.

Signé, POUCHARD.

